

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:48
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-bogavante-al-pernod.html>

Arroz con bogavante al Pernod

INGREDIENTES

600 g de arroz tipo bomba
1 bogavante
150 g de gallo
1 sepia
150 g de cigalas
150 g de almejas
1 cebolla
1 pimiento verde
1 pimiento rojo dulce
Aceite de oliva
2 dientes de ajo
Tomate triturado
Pimentón dulce
Fumé de pescado
1 copita de brandy
1 gotas de Pernod
Sal

PREPARACIÓN

El arroz de bogavante es uno de los platos mas excelentes que podemos preparar con este clásico cereal. Las posibilidades del arroz son infinitas, y con un producto de tanta calidad como la que nos aporta el bogavante, el resultado final será extraordinario.

Podemos preparar este arroz seco o caldoso, dependiendo de nuestro gusto, añadiendo la cantidad justa de caldo al arroz, o alargando esta medida, para que este no lo pueda absorber todo.

Empezaremos cortando en macedonia la sepia. La reservaremos para su posterior cocción.

Abriremos de forma longitudinal el bogavante vivo, cortando desde el centro del lomo, hacia la cola primero, y terminándolo de cortar hacia la cabeza. Los jugos propios del bogavante que se desprenden por efecto de abrirlo con el cuchillo, los intentaremos recuperar en la medida que sea posible, ya que aportan sabores al preparado. Una vez abierto el bogavante, y dividido en dos partes simétricas, las trocearemos en pequeñas porciones para utilizarlas en el preparado.

Seguiremos dejando cortados muy pequeños los pimientos, rojos y verdes y picando la cebolla y el ajo.

Pondremos en una sartén el aceite de oliva a calentar, cuando este empiece a adquirir temperatura, pondremos a atesar el bogavante ya salpimentado, para que se dore y suelte todo su sabor. Una vez se dore el bogavante, lo decantaremos para posteriormente terminar de cocerlo a la vez que terminamos el arroz.

En la misma materia grasa con la que hemos atesado el bogavante, rehogaremos las verduras, empezando por la cebolla, siguiendo por los dos tipos de pimiento y por el ajo.

Será este el momento de volver a colocar dentro del preparado el bogavante y añadiremos a su vez la sepia cortada y limpia.

Seguiremos rehogando poco a poco el conjunto y agregaremos el pimentón dulce y el tomate triturado. Subiremos el fuego para lograr una rápida evaporación de jugos, especialmente el agua del tomate y seguidamente flamearemos con el brandy

Cuando logremos una total evaporación del alcohol del brandy, será el momento oportuno para añadir el arroz bomba. Rehogamos el arroz, dándole constantes vueltas, con el fin de que se impregne de materia grasa y no quede pastoso tras su cocción, añadiéndolo finalmente un fumé de pescado convencional aprovechando para añadir un poco de sal, aunque es recomendable no excederse.

Daremos 5 minutos de cocción rápida al arroz, y pasados estos 5 minutos, bajaremos el fuego notablemente para solamente mantener un hervor constante pero muy sostenido. Un hervor demasiado intenso puede provocar la apertura del grano de arroz.

A los 10 minutos desde el inicio añadiremos las almejas, y las cigalas.

Terminaremos la cocción del arroz a los 16 minutos, perfumando con unas gotas de licor Pernod.

Con este periodo de tiempo, este tipo de arroz, de una gran calidad, no queda nunca apelmazado ni pasado, y absorbe muchísimo mejor los sabores que la mayoría de variedades de arroz.

Servir caliente e inmediatamente después de terminar su cocción.