

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-meloso-al-ajoarriero.html>

Arroz meloso con ajo arriero

INGREDIENTES

1/2 kg. de Arroz
1/2 kilo de ajoarriero
1 litro de caldo de pescado
Azafrán

PREPARACIÓN

Realizar primero el ajoarriero, conforme a queda dicho en la receta correspondiente (Ver sesión de Pescados)

Hacer el caldo de pescado con restos de pescado, o bien con una cabeza de merluza, unos hueso de rape y un trozo de congrio. Añadir al ajoarriero.

Incorporar el arroz y el azafrán y cocer a fuego fuerte los primeros 12 minutos y el resto a fuego medio añadiendo el caldo necesario para que quede meloso.

Nota:

El arroz meloso es una verdadera delicia para el paladar, ya que el poco caldo que lo acompaña se encuentra muy concentrado con un sabor muy pronunciado de todos los ingrediente que hemos utilizado.

Para que salga en su punto, debe quedar en un punto medio entre el arroz caldoso y el seco. (En la parte superior de la cazuela queda una especie de telita, característica de estos arroces, que al moverlo desaparece).