

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-meloso-de-marisco-y-pescado.html>

Arroz meloso con marisco y pescado

INGREDIENTES

1/2 kg. de Arroz
1/4 kg. de Gambas
1/4 kg. de Langostinos
1/4 kg. de Almejas
1/4 kg. de Cigalas
1/2 kg. de Calamares
1/4 kg. de Rape
1/4 kg. de Congrio
2 cabezas de Merluza
Ajo
Sal
Perejil
Azafrán
Cebolla
Aceite

PREPARACIÓN

Con las cabezas de merluza, aceite, un trozo de cebolla, un diente de ajo, perejil y agua fría, se prepara un caldo que se deja hervir durante una media hora, no mas para evitar que salga la acetona del pescado.

Las almejas, una vez lavadas, se ponen al fuego en un cazo con un poquito de agua, y a medida que se van abriendo se retiran; el agua de cocerlas se cuela con un trapo fino y se reserva.

En una cazuela ancha , a ser posible de hierro fundido, se pone aceite, se fríe un ajo picado y, antes de que se dore, se añade el congrio en trozos y sin espinas, el rape en trozos, las gambas, las cigalas, los langostinos, los calamares en trozos y las gambas desprovistas de la cáscara. Se rehoga todo y se añade un diente de ajo machacado en el mortero con un poco de perejil, desleído con un poco de agua.

Se deja cocer durante unos minutos. El caldo de cocer las cabezas de merluza junto con el de cocer las almejas se agrega a la paellera, se sazona de sal y azafrán y se deja hervir.

Roto el hervor, se echa el arroz removiéndolo hasta que vuelva a hervir; se le agregan unas gotas de limón y se deja hervir durante 15 minutos.

Se separa del fuego y se deja tapado durante cinco minutos. Antes de servirlo se destapa y se dejareposar durante cuatro minutos. Se sirve en la misma cazuela.

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)