

Jambalaya

INGREDIENTES

- 150 gramos de arroz largo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 dl de caldo de pollo
- una loncha de unos 50 gramos de jamón de york
- 12 gambas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- media chistorra (o algún tipo de salchicha)
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- sal y pimienta
- 1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN

Poner a calentar el aceite en un wok o, si no se dispone de este útil, en una sartén grande y pesada.

Lavar el arroz. Cortar la cebolla, el pimiento, el ajo y la guindilla en trozos y sofreír.

Añadir el arroz, cocinar durante unos minutos. Agregar el caldo y el tomate cortado en dados.

Salpimentar y añadir el tomillo y el zumo de limón.

Cocer a fuego lento durante unos 20 a 30 minutos; el arroz no debe de estar ni muy caldoso ni muy seco.

Sofreír las gambas en una sartén y añadir el jamón cortado en tiras. Rehogar un momento y echar ambos ingredientes a la jambalaya.

Sofreír la chistorra en rodajas. Añadir junto al perejil, remover un poco y servir en el mismo wok.

Nota:

Jambalaya es una especie de paella, quizás ejemplo de la contribución que la cultura española aportó a la criolla, sazonado con bastante picante, como guindilla y pimentón.