Receta de arroz seco con 'espardenyes' y cigalas

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Ingredientes para el caldo:
- - 2 kg de cigalas pequeñas
- - 1 kg de pescado de roca
- - 50 g de ajo
- - 300 g de cebolla
- - 650 g de tomate maduro
- - 100 g de puerro
- - 50 g de apio
- - 3 o 4 ramitas de perejil
- - 1 ramita de hinojo seco
- - 6 litros de agua
- - 30 g de concentrado de tomate
- - Aceite de oliva de 0,4º
-
- Ingredientes para la picada:
- - 1 diente de ajo
- - 8 hojas de perejil
- - 1 tostada de pan frito
- - 20 hebras de azafrán
- - 1 ñora
-
- Ingredientes para el arroz:
- (Para 6 personas)
- - 600 g de arroz carnaroli o bomba
- - 100 g de ‘espardenyes’ (cohombro de mar)

- - 1 c/s de cebolla negra
- - 1 c/s picada

/ Preparación