

Arroz Pepica: cómo preparar una paella de marisco pelado

Ingredientes

Para el caldo:

- 1/2 tomate entero
- 1/2 cebolla
- Pescado de roca variado, (escorta, galeras, cangrejo y cintas)
- 2 litros de agua
- Sal

Ingredientes para el arroz:

- - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- - 1 cucharada sopera de Pimentón
- - 2-3 cucharadas soperas de tomate para freír o crudo
- - 1 cucharada de postre de picadillo de ajo, perejil y aceite de oliva
- - 1 sobrecito o 1 cuchara de postre de azafrán
- - 400 gramos de arroz
- - 250 cl. de caldo por cada 100 gramos de arroz
- - 100 gramos de gambas peladas
- - 150 gramos entre los dos de emperador y rape troceados
- - 100 gramos de sepia troceada

Abanderando la playa valenciana nos encontramos [La Pepica](#), el **restaurante más visitado del puerto de Valencia** abrió sus puertas hace ya un siglo. Personajes muy variopintos han pasado por sus mesas. Incluso Ernest Hemingway dedicó unas palabras a La Pepica en su obra *Un Verano Peligroso*.

Su especialidad es el **arroz Pepica** (paella de marisco pelado), cuyo origen es de lo más curioso: Josefa, la propietaria por entonces, lo preparó por primera vez para el

pintor valenciano Joaquín Sorolla cuando visitó el restaurante acompañado de otros artistas. Para evitar que se ensuciara, Josefa le preparó **el arroz de siempre pero con el marisco pelado.**

Elaboración del caldo:

- Se prepara un sofrito con el tomate, la cebolla y el pescado: se hace un poco la verdura y se añade después el pescado. Dejar que el pescado vaya soltando el jugo para que dé sabor al sofrito.
- A continuación, se añaden los 2 litros de agua y se deja hervir a fuego medio durante una hora y media.
- Corregir el punto de sal. Colar el caldo.

Elaboración del arroz:

- Poner a calentar el aceite de oliva en la paella. Cuando el aceite esté caliente echar el marisco, el tomate y el picadillo de ajo y perejil, y se le dan un par de vueltas.
- A continuación añadimos el arroz y dejamos que coja color (no dejar el arroz más de 2 minutos porque después quedará duro).
- Una vez el arroz haya cogido un tono dorado, echaremos el caldo que hemos preparado previamente. Como para 4 personas necesitamos 400 gramos de arroz, utilizaremos 1 litro de caldo.
- Más tarde añadimos el pimentón para que todo coja color, removeremos bien y repartiremos el pescado por toda la paella. Dejar a fuego fuerte alrededor de 10-12 minutos mientras hierve el caldo y después ir reduciendo el fuego hasta que se seque el arroz.
- En La Pepica las paellas se secan al horno, truco para que no se agarre el arroz por abajo. Si se desea más tostadito se puede dejar un poco más al fuego.