

Paella de 'guiri', con alcachofas y bogavante, del Paella Bar Boqueria

Ingredientes

- (para 4 personas)
- - 1 cebolla de Figueres mediana
- - Medio pimiento rojo
- - Medio pimiento verde
- - 50 gramos de salsa de tomate
- - 15 gramos de picada de ajo y perejil
- - 250 gramos de sepia fresca con su melsa
- - 2 alcachofas limpias
- - 200 gramos de chorizo criollo
- - 1 bogavante del país
- - 425 mililitros de caldo de pescado
- - 375 mililitros de caldo de pollo
- - 320 gramos de arroz bomba
- - 1 pizca de azafrán

[Paella Bar Boqueria](#) es el nuevo proyecto del Grupo 'Óido Cocina!', liderado por los cocineros Quim y Manel Marqués (Suquet de l'Almirall) y el vinatero Nacho Prats (Es Trac). Ubicado en los pórticos del Mercado de La Boqueria, ofrece una amplia variedad de arroces así como platos de temporada elaborados **con productos frescos y de mercado**. Abierto con la intención de ofrecer paellas de calidad a locales y foráneos, juega con el nombre de esta propuesta y con los ingredientes (alcachofas, bogavante y chorizo) para sorprender a unos y otros.

Preparación:



- Cortamos la cebolla y los pimientos a dados pequeños y los sofreímos suavemente en una paella hasta conseguir que las hortalizas caramelicen.



- Añadimos el tomate y la picada en el centro para evitar que se queme y se termine el sofrito.

- Agregamos la sepia con la melsa previamente limpia y la dejamos cocer 20 minutos con el sofrito y un chorrillo de agua. De este modo ayudamos a estofar la

sepia con todo el conjunto, evitamos que se queme el sofrito y conseguimos que la sepia quede tierna.



- Pasados los 20 minutos, echamos el arroz y lo sofreímos ligeramente para que el grano quede cerrado, evitando así su rotura al finalizar la cocción.



- Lo mojamos de una sola vez con los dos caldos, previamente calentados y dejamos que empiece a hervir.

- Moderamos el fuego y rectificamos de sal, dejando que hierva 8 minutos más desde el inicio de la ebullición.



- Pasado este tiempo, introducimos el bogavante cortado a trozos regulares y aprovechando al máximo el jugo de su interior. Disponemos también las alcachofas cortadas a gajos de 1 centímetro, para facilitar su cocción. Espolvoreamos una pizca de azafrán.

- Repartimos las rodajas de chorizo y cocemos 9 minutos más en el horno previamente calentado a una temperatura de 190°C.

- Sacamos del horno y dejamos reposar durante 2 minutos tapándolo con un paño limpio de algodón, para que el arroz se beba el caldo y el grano quede suelto y jugoso.