

# Receta de arroz seco con 'espardenyes' y cigalas

## 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 del caldo:**

- Coger una cazuela grande con aceite de oliva y calentarlo. Añadir los ajos y dorarlos.
- A continuación, añadir el resto de verduras, para que se cuezan 3 minutos a fuego rápido. Añadir el tomate y las cigalas y mezclarlo unos minutos.



- Después, añadir el agua fría y el concentrado de tomate. Llevar a ebullición y desespumar.
- Cuando vuelva a hervir, durante 25 minutos, desespumar de vez en cuando.
- Finalmente, pasar por el colador chino y rectificar de sal.

### **Preparación del arroz seco:**

- Coger una paella valenciana plana grande, ponerla al fuego con un poco de aceite y las 'espardeñes' abiertas, la cebolla negra y, finalmente, la picada. Sofreír y añadir el arroz.



- Dejarlo dorar un poco y mojarlo con el caldo que estará hirviendo. Hervir 5 minutos a fuego fuerte, 5 minutos a fuego lento y 5 al horno.



- Una vez hecho, sacar del horno, dejar reposar 2 minutos y emplatar.

**Nota:** Es importante que el arroz quede más bien crudo, o que esté hecho en una sartén que no tenga grosor de arroz para que quede poco cocido.