

Arroz a la lata del Señorito

17 min
media

Ingredientes

Ingredientes para dos personas:

- 5 tomates
- 100 gr. de zanahoria
- 50 gr. de pimiento verde
- 50 gr. de pimiento rojo
- 50 gr. de puerro
- 3 dientes de ajo
- 50 gr. de rape
- 50 gr. de sepia
- Pan
- Azafrán
- Sal
- Aceite
- Perejil
- 200 gr. arroz Carnaroli
- 4 gambas de Palamós
- 1 kg de pescado de roca
- 4 litros de agua mineral

Preparación

Para hacer el caldo

-Cortamos las verduras (zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, puerro y cebolla) y las sofreímos con dos o tres ajos en una olla o cazuela grande

durante 30 o 40 minutos hasta que queden bien asadas.

-Incorporamos el tomate troceado hasta que se deshaga.

-Añadimos las cabezas de gamba, trituradas o enteras, y el pescado de roca.

-Agregamos 4 litros de agua mineral y lo dejamos hervir a fuego lento unos treinta minutos.

-Lo colamos para eliminar impurezas y lo dejamos enfriar.

Para hacer el arroz

-Ponemos aceite en una sartén y cuando esté caliente echamos la sepia y el rape troceado.

-Una vez hemos marcado el pescado, añadimos la cebolla negra que el chef ha cocido a fuego lento durante 48 horas.

-Añadimos la picada, que elaboramos con pan, ajo, azafrán y perejil.

-A continuación, vertemos el arroz y medio litro de caldo. Dejamos cocer el arroz durante diez minutos.

-Los últimos siete minutos, vertimos el arroz en la lata (recipiente metálico cuadrado o rectangular) y lo ponemos al horno, que previamente hemos calentado a 210 grados. De este modo conseguimos que el arroz quede más crujiente. Y cuando faltan dos minutos, añadimos las gambas para decorar.

-Opcionalmente, se puede añadir un toque de perejil y alioli.