

Receta de arroz Ca la Nuri, una paella personalizada

Ingredientes

- 90 gr. de arroz bomba del Delta de l'Ebre
- Mejillones, langostinos y cigalas
- Ajo y perejil
- Sofrito: 30 gr. de tomate y cebolla
- 200 ml. de caldo: nécoras, galeras, puerro, cebolla, zanahoria, apio, pimentón, cabeza de rape y brandi.

Uno de los platos más emblemáticos del restaurante [Platja Ca la Nuri](#) es el **arroz Ca la Nuri**. Este arroz no es otra cosa que una paella, pero personalizada de modo que siempre tenga el mismo sabor. Compartimos la receta paso a paso.



Preparación:

- Comenzamos picando la cebolla y el tomate para hacer el sofrito que lo tendremos a fuego muy lento durante 4 horas (para demostrar la importancia de mimar el sofrito, los chefs hablan incluso de 48 horas!). Esto dará un muy buen sabor al arroz.
- Una vez finalizado añadimos el arroz bomba y nos disponemos a nacararlo durante unos segundos (mover el arroz con el sofrito para sellarlo y combinar sabores).
- Después añadimos el caldo y removemos durante unos segundos. Añadimos los mejillones, langostinos y cigalas y lo dejamos en el horno entre 15 y 20 minutos a 220º C.