

# Arroz caldoso con marisco y fumet de pescado

## Ingredientes

**(Para 2 personas):**

- - 200 gr de arroz
- - 1 pimiento Verde
- - 1 pimiento Rojo
- - ½ vaso de tomate frito
- - 2 dientes de ajo
- - perejil
- - 4 gambas frescas
- - 4 cigalas frescas
- - 6 piezas de almejas frescas
- - 8 piezas de mejillones de roca
- - ¼ Kg de cabeza de rape (para el fumet)
- - ¼ Kg de pescado de roca (para el fumet)
- - aceite oliva virgen extra

El restaurante [Barnabier](#), un referente en Barcelona de la buena cocina mediterránea, comparte con Gastronomosfera la receta de su **arroz caldoso**.

## Preparación:

- Cortamos el pimiento rojo y el verde muy finos, machacamos el perejil y el ajo con el mortero. Lo juntamos todo y lo trituramos hasta conseguir una pasta. Reservamos.

- Por otro lado, salteamos las gambas y las cigalas y cuando tengan un color doradito las apartamos.
- En el mismo aceite ponemos la pasta de pimientos, perejil y ajo que anteriormente habíamos conseguido. A continuación, añadimos el arroz mezclando bien y enseguida el caldo de pescado que ya teníamos preparado de antemano. El fumet o caldo de pescado se prepara hirviendo la cabeza de rape y el pescado de roca.
- Lo mantenemos durante 10 minutos a fuego fuerte. Posteriormente agregamos las almejas y los mejillones, bajando la potencia del fuego y lo mantenemos durante 2 minutos. Ahora añadimos las gambas y las cigalas y seguimos removiendo durante 5 minutos. A partir de ese momento, hay que ir probando el arroz hasta que alcance el punto deseado.