

Arroz de gamba roja

media

Ingredientes

Para 2 personas:

- 200 g de arroz
- 15-18 tiras de calamar cortado
- Tres gambas rojas
- Caldo de mejillón
- Fumé de pescado
- Tomate concentrado
- Cebolla blanca
- Ajo
- Pimiento verde
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebollino troceado
- Mayonesa de ajo asado

Preparación

Preparación

- Para empezar, sofreímos el arroz en una sartén a fuego medio junto con caldo de mejillón durante 7 u 8 minutos. Reservamos.
- Salteamos las tiras de calamar en una paella hasta que cambien de color. Las colocamos en un plato.
- A continuación, salteamos en la misma sartén tres gambas rojas por ambos lados durante unos segundos. Han de estar peladas, pero con cabeza. Las

colocamos junto con los calamares.

- Añadimos a la sartén un sofrito de tomate, cebolla, pimiento, ajo, vino, y otro de calamar, y los mezclamos. Incorporamos el arroz y removemos bien.

- Después, echamos cinco cucharadas de fumé de pescado, que hemos elaborado previamente (también podemos comprarlo). Subimos el fuego y lo dejamos unos minutos. Lo bajamos y seguimos removiendo.

- Apagamos el fuego y dejamos reposar el arroz un par de minutos.

- Para acabar, repartimos el arroz en un plato, colocamos las tres gambas rojas en medio y alrededor los calamares. Como toque final, espolvoreamos con una pizca de cebollino y añadimos un poco de mayonesa de ajo asado.