

Arroz Pepica: cómo preparar una paella de marisco pelado

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el caldo:

- 1/2 tomate entero
- 1/2 cebolla
- Pescado de roca variado, (escorta, galeras, cangrejo y cintas)
- 2 litros de agua
- Sal

Ingredientes para el arroz:

- - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- - 1 cucharada soperas de Pimentón
- - 2-3 cucharadas soperas de tomate para freír o crudo
- - 1 cucharada de postre de picadillo de ajo, perejil y aceite de oliva
- - 1 sobrecito o 1 cucharada de postre de azafrán
- - 400 gramos de arroz
- - 250 cl. de caldo por cada 100 gramos de arroz
- - 100 gramos de gambas peladas
- - 150 gramos entre los dos de emperador y rape troceados
- - 100 gramos de sepia troceada

/ Preparación