

Receta de arroz seco con 'espardenyes' y cigalas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Ingredientes para el caldo:
 - - 2 kg de cigalas pequeñas
 - - 1 kg de pescado de roca
 - - 50 g de ajo
 - - 300 g de cebolla
 - - 650 g de tomate maduro
 - - 100 g de puerro
 - - 50 g de apio
 - - 3 o 4 ramitas de perejil
 - - 1 ramita de hinojo seco
 - - 6 litros de agua
 - - 30 g de concentrado de tomate
 - - Aceite de oliva de 0,4º
 -
- Ingredientes para la picada:
 - - 1 diente de ajo
 - - 8 hojas de perejil
 - - 1 tostada de pan frito
 - - 20 hebras de azafrán
 - - 1 ñora
 -
- Ingredientes para el arroz:
 - (Para 6 personas)
 - - 600 g de arroz carnaroli o bomba
 - - 100 g de 'espardenyes' (cohombro de mar)

- - 1 c/s de cebolla negra
- - 1 c/s picada

/ Preparación