

Paella de bacalao, coliflor y espinaca baby

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 6 personas)

Para el fumet:

- 1 kg de cabeza de rape
- 500 g de galera
- 250 g de cabeza de bogavante
- 1 puerro
- 3,5 litros de agua

Para la salmorreta:

- 6 ñoras
- 8 dientes de ajo
- 2 kg de tomate pera o rama

Para el arroz:

- Arroz Marisma o J. Sendra o Bahia (aprox 90 g por persona)
- Cola de bacalao al punto de sal
- Coliflor en floretes
- Espinaca baby fresca
- Ajos tiernos
- Aceite de oliva virgen extra

/ Preparación

Elaboración

Para elaborar el fumet, añadir todos los ingredientes en una cazuela y hervir durante 14 minutos.

Para preparar la salmorreta, dorar los ajos y las ñoras en aceite de oliva. A parte hornear los tomates a 240 grados durante 10 minutos y pelarlos. Juntar todos los ingredientes y triturarlos hasta lograr una masa homogénea.

En una paella, dorar la coliflor y los ajos tiernos con aceite de oliva, después añadir el arroz y sofreír ligeramente. Una vez sofrito, añadir la salmorreta, rehogar un poco, mojar con el fumet y cocinar a fuego intenso. Rectificar de sal.

Una vez casi seco el arroz, añadir los brotes de espinacas y, una vez apagado el fuego, añadir también la cola de bacalao cortada a tiras. Dejar que se cocine el bacalao con el vapor residual de la paella.