

Arroz socarrat

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 6 personas:

- 1 kg de arroz bomba
- 1 cebolla rubia
- 2 l de salsa americana
- 6 gambas rojas americanas
- Ali oli

/ Preparación

- Empezamos cortando la cebolla a brunoise. Y la salteamos en una sartén hasta que esté doradita. Añadimos las gambas y las salteamos también, retiramos.
- Ahora incorporamos el arroz y salteamos bien. Este paso es importante para que no se nos pegue.
- Ahora le añadimos los 2 l de salsa americana y cocinamos hasta que el arroz haya absorbido todo el caldo.
- En este punto le quedarán más o menos 5 minutos más de cocción, tiempo suficiente para tostarlo y acabarlo en el horno.
- Un vez cocinado le damos un toque de plancha para conseguir un socarrat perfecto y uniforme.
- Ahora solo nos queda emplatar añadiendo las gambas, unos puntos de alio oli en la superficie y unos brotes verdes.