

Arroz de carabineros

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 220 g de arroz bomba del delta del Ebro
- 1,5 litros de fumet de pescado
- 2 carabineros
- 4 mejillones
- 4 almejas
- 120 g de sofrito de tomate
- 100 g de sepia
- 20 g de ajo
- 40 ml de aceite de oliva
- 4 g de sal
- Perejil
- Romero
- Cebollino fresco

/ Preparación

Pasos a seguir

Ponemos una paella a calentar y añadimos el arroz, la sepia troceada, el sofrito de tomate, una pizca de sal, aceite de oliva, ajo y perejil. Salteamos un par de minutos.

Echamos por encima un litro y medio de fumet de pescado, que podemos elaborar de forma casera o comprarlo.

A continuación, preparamos los carabineros. Los partimos por la mitad y les añadimos un poco de fumet de pescado. Los ponemos en una bandeja y los metemos en el horno a 180° un par de minutos.

Abrimos las almejas y los mejillones para asegurarnos que están bien y los reservamos en un plato.

Removemos bien el arroz y, a mitad de cocción, incorporamos los dos carabineros.

Cuando falten 4 o 5 minutos para que el arroz esté listo, añadimos las almejas y los mejillones.

Para acabar, ponemos una ramita de romero, que le dará un toque especial, y la dejamos sobre el arroz durante un minuto. Como toque final, aderezamos por encima con cebollino fresco troceado.