

Rancho marinero de Vilanova

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el caldo de pescado:

- 1 kg pez de roca para sopa
- 2,5 l agua natural
- 0,2 kg zanahoria
- 0,1 kg apio
- 1 hoja pequeña de laurel

Para el sofrito:

- 0,3 kg de cebolla o puerro
- 40 g de ajos
- 0,3 kg de tomate maduro concasse
- 0,3 l de caldo de pez de roca
- Aceite
- Sal

Para el rancho:

- 2 kg de pescado, según preferencia (rape, escórpora, congrio, gallineta, araña)
- 0,5 kg de patatas kennebec o de montaña
- 0,4 kg de arroz bomba, senia, bahía o marisma

Para el arroz:

- Azafrán en hebras
- Opcional: Una sepia mediana o unos cangrejos

Para el alioli:

- 1 huevo entero
- 10 g de ajo
- 100 g de aceite de oliva suave
- 125 g de aceite de oliva virgen extra arbequina
- Sal
- 50 g patata del propio rancho
- Caldo del propio rancho. (Según se quiera la textura del ajo y aceite)

/ Preparación

Preparación

Caldo de pescado

- En una olla, incorporamos todo el pescado limpio y las verduras y lo llevamos a ebullición.
- Cocer lentamente unos 20 minutos o 30 en función del tamaño del pescado.
- Reservar y colar pasadas unas 2 horas.

El sofrito

- En una cazuela, incorporamos el aceite de oliva virgen extra y, una vez caliente, echamos los ajos picados.
- Antes de que tomen color, añadimos la cebolla cortada en dados pequeños y regulares. Trabajar a fuego medio hasta que la cebolla o puerro estén bien dorado. Ayudarse con caldo de pescado si fuese necesario durante el proceso.
- Posteriormente añadimos el tomate limpio, sin semillas ni piel y cortado en dados pequeños. Lo vamos trabajando hasta que el conjunto tenga textura de mermelada.

El alioli

- En un vaso triturador y con la ayuda de un brazo triturador, incorporamos el huevo, los dos dientes de ajos sin la semilla, la sal y los aceites.

- Llevamos el brazo triturador hasta el fondo del vaso y trituramos hasta que se forme la emulsión y ésta sea estable. Incorporamos la patata guisada y el caldo procurando que no sean recién salidos de la cazuela y seguimos triturando, hasta conseguir la textura deseada, similar a una crema ligera.

El rancho

- En la cazuela o barreño donde hemos realizado el sofrito, incorporamos las patatas medio cortadas y rotas para que suelten un poco de fécula pero no mucha. Sofreír el conjunto ligeramente, incorporar el caldo de pescado y corregir de sal.

- Cuando las patatas están a 5 minutos de estar en su punto, incorporamos el pescado cortado (en función de nuestro gusto o del peso del mismo). Cocer durante 5 minutos y dejar reposar

El arroz

- En una sartén, incorporamos el aceite de oliva, la sepia o el cangrejo como opcional. Lo sofreímos e incorporamos el arroz y las hebras tostadas de azafrán.

- Dejamos sofreír a fuego medio unos dos minutos e incorporamos el caldo caliente del propio rancho a proporción 100 g de arroz por 300 g de caldo, en función del tamaño de la sartén y del tipo de arroz escogido.

- Fuego fuerte durante 6-8 minutos, corregir a gusto. Después, dejamos cocer a fuego medio 6-8 minutos más y, si podemos, terminamos con 2-6 minutos en el horno.

Emplatado

- En el barreño servir el pescado con las patatas, un poco del caldo del rancho e incorporamos por encima el alioli. Lo servimos conjuntamente con el arroz seco al lado.