Arroz mar y montaña con pies de cerdo

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 125 g de arroz bomba
- Dos cigalas
- Dos rodajas de pies de cerdo
- Base de sofrito (con cebolla, pimiento verde y rojo y tomate)
- 650 ml de fumet de pescado
- Marca de pescado (a base de sepia, mejillones, gambas y sofrito de tomate)
- Marca de carne (beicon, costilla de cerdo y botifarra)
- Brotes de alga salicornia
- Aceite de oliva
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Echamos un chorrito de aceite de oliva a la paella e incorporamos la marca de pescado y la de carne, previamente elaboradas. Añadimos el arroz y damos vueltas durante un par de minutos a fuego alto hasta que quede nacarado.

- A continuación, vertemos el fumet de pescado y dejamos que el arroz se vaya haciendo a fuego alto durante 5 minutos. Bajamos a fuego medio durante 5 minutos más y, los últimos 7, a fuego muy lento.

- Un par de minutos antes de que el arroz esté listo, añadimos una pizca de sal, las dos rodajas de pies de cerdo sin hacer y las dos cigalas, y dejamos que se cocinen con el resto de ingredientes.

- Finalmente, decoramos por encima con unos brotes de alga salicornia y dejamos reposar unos minutos el arroz antes de disfrutarlo.