

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE



Preparación

Cubrir el fondo de la paellera con un poquito de aceite y esperar hasta que esté caliente. A continuación, vuelta y vuelta del bogavante y reservar. En ese mismo aceite añadir la guindilla, ajo y cebolla bien picados. Una vez esté bien sofrito añadir el tomate rallado y la cucharada de pulpa de ñora y remover. Añadir el caldo aneto natural de pescado y esperar a que rompa a hervir. Una vez hierve añadir el arroz y la cabeza de bogavante. Remover a menudo durante los 15 minutos que dura la cocción del arroz. Pasado este tiempo, apagar el fuego, añadir la cola del bogavante cortada en 2-3 trozos. Reposar el arroz con bogavante 3 minutos antes de servir.

INGREDIENTES

1 BOGAVANTE
1 LITRO Y 1/2
NATURAL DE PESCADO
1 AJO
1 CEBOLLA
1 GUINDILLA
1 TOMATE
1 CUCHARADA DE
PULPA DE ÑORA
350GR DE ARROZ