

# ARROZ CON CIGALAS Y NAVAJAS



## Preparación

Dejar la noche anterior descongelando las cigalas en la nevera en un recipiente con rejilla. En la paellera con un poco de aceite caliente añadir la cigalas, vuelta y vuelta y reservar. A continuación, añadir las navajas y en el momento que empiecen a abrir su concha retirar, no queremos cocinarlas. Añadir un poquito más de aceite a la paellera y sofreír el pimiento verde y rojo cortado en brunoise. El siguiente paso es añadir la cebolla, también cortada en brunoise y el ajo laminado.

Mientras las verduras se sofríen bien, este proceso puede durar hasta 15 minutos a fuego medio, retirar las navajas de sus conchas y reservar. Añadir a la paellera las 6 cucharadas de tomate triturado y la pasta de ñora y remover bien hasta que el tomate esté bien cocinado. Es el momento de cortar la alcachofa en cuartos y los guisantes para añadirlos a la paellera. Incorporar el arroz y rehogar durante unos minutos y justo antes de añadir el caldo añadir las cigalas.

Agregar el caldo caliente, remover el arroz y contar 15 minutos desde que empiece a hervir en la paellera. Muy importante que el caldo sea de calidad para asegurar el éxito de la receta. Pasado este tiempo incorporar las navajas, apagar el fuego y dejar 2 minutos de reposo para que el grano de arroz quede en su punto.

## INGREDIENTES

16 CIGALAS  
navajas  
1/2 pimiento verde  
1/2 pimiento rojo  
2 ajos  
1 cebolla  
6 cucharadas de  
tomate triturado  
2 cucharaditas de  
pasta de ñora  
350 gr de arroz bomba  
1l de caldo de pescado  
guisantes  
alcachofa