

ARROZ DEL SENYORET



Preparación

En una paellera con un chorreón de aceite saltear el pimiento verde y reservar. Saltear las gambas, vuelta y vuelta, pelar y reservar. Trocear el calamar y pasar por la paellera y reservar. Hacer lo mismo, por tandas con el atún y el rape. A continuación, añadir a la paellera el tomate y las pasta de ñora. Remover bien para que se cocine el tomate y se separen todos los jugos de la paellera. Este paso es muy importante para el sabor y color de nuestro arroz. Una vez el tomate esta listo saltear el arroz y añadir a la paellera todos los ingredientes excepto el rape y las gambas que los añadiremos al final de la cocción. Una vez todo bien mezclado añadimos 1 litro del caldo caliente. Mantener el resto en el fuego y añadir según lo vaya necesitando el arroz. Cocinar durante 15 minutos o el tiempo que marque el fabricante. Cuando falten 3 minutos para apagar el fuego añadir las gambas y el rape.

INGREDIENTES

350 g de arroz
1 l 1/2 de caldo para paella Aneto
150 g de tomate triturado
2 cucharaditas de pasta de ñora
1 rodaja de atún
1 colita de rape
16 gambas
pimiento verde
1 calamar mediano
16 mejillones
Un puñadito de guisantes