



Arroz caldoso

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 8 Taza(s) de Arroz
- 150 g de Almejas
- 250 g de Mejillones
- 4 Ud. de Gambas langostineras
- 4 Ud. de Cigalas
- 1 Ud. de Calamar mediano
- 1 Ud. de Sepia mediana
- 1/2 Ud. de Cebolla cruda
- 2 Ud. de Tomate maduro, mediano
- 1/2 Ud. de Pimiento rojo, crudo
- 1 Diente(s) de Ajo crudo
- 1 Ud. de Pastilla caldo de pollo
- 1 ltrs de Caldo de pescado
- Aceite
- Sal
- Azafrán

Preparación

Paso 1 - Limpiar y preparar ingredientes

Hervir al vapor los mejillos y las almejas por separado. Cortar las barbas y los ojos de las gambas y de las cigalas o escamarlanes. Cortar el pimiento rojo en tiras.

Paso 2 - Proceso de cocción

En un recipiente adecuado, freir las tiras de pimiento que hemos cortado con la piel hacia abajo y reservar.

Seguidamente freir las gambas y las cigalas o escamarlanes, y reservar. Después, en ese mismo aceite, freiremos la sepia y el calamar y, cuando esten fritos, sin retirarlos del recipiente, añadiremos la cebolla y el ajo, moreándolos hasta que esten, entonces añadiremos el romate rallado.

Paso 3 - Añadir el caldo de pescado

Cuando el sofrito esté acabado, añadiremos el caldo de pescado que, o lo habremos hecho o bien podemos utilizar cualquiera de los que estan comercializados, como hemos usado en este caso.

Cuando el caldo hierva, añadir la pastilla de caldo de pollo y el azafrán, dejándolo hervir unos



dos o tres minutos más.

Paso 4 - Añadir el arroz

Llegados a este punto y una vez que hemos desprovisto a los mejillones de sus cáscaras y de haberles cortado la parte donde se acumulan sus deshechos, haremos lo mismo con las almejas, pero a ellas solo les quitaremos una de sus conchas, lo verteremos en el recipiente con el resto de los ingredientes.

Tiraremos el arroz, a razón de dos tacitas de café, sin rebasar, por persona.

Lo llevaremos a ebullición, a fuego moderado, unos 15 minutos, cuando falten unos dos minutos, añadir las gambas y las cigalas.

Finalmente añadiremos, a modo de decoración, el pimiento que habíamos frito y al que habremos quitado la piel.

Y sin más, pues no se ha de dejar reposar, ¡a la mesa a degustar!