



ARROZ DEL SENYORET

Ingredientes (para 6 personas):

- ☐ 400 g arroz de grano redondo
 - ☐ 2 cucharadas de carne de pimiento choricero
 - ☐ 250 g gambas frescas
 - ☐ 2 calamares
 - ☐ 2 tomates maduros
 - ☐ 2 dientes de ajo
 - ☐ Sal, pimienta negra (opcional)
 - ☐ Aceite de oliva virgen
-

Elaboración:

1. Pelar las gambas Reservando las carcasas, limpiar el calamar y trocear. Reservar.
2. Para preparar el caldo, freír los dientes de ajo enteros con piel y los tomates troceados en una sartén al fuego.
3. Cuando esté compotado añadir las cabezas y las pieles de las gambas y mantener a fuego vivo hasta que estén doradas.
4. Verter en una cazuela con agua hirviendo y dejar 20-30 minutos a ebullición desespumando a menudo.
5. Retirar del fuego, pasar por un colador chino apretando para obtener todo el jugo y añadir la carne de pimiento choricero. Mezclar y reservar caliente.
6. En una cazuela o paellera con un chorro de aceite de oliva, rehogar el calamar troceado a fuego vivo hasta que empiece a dorarse.
7. Incorporar los cuerpos de las gambas y rehogar ligeramente.
8. Agregar el arroz sin lavar y mezclar 23 minutos para sellar el grano y “anacarar” el arroz.



9. Verter el caldo caliente a razón de 3 partes y media de caldo por una de arroz coma dependiendo la textura final que queramos conseguir en nuestro arroz.
10. Añadir el sofrito (opcional), mezclar bien para repartir todos los ingredientes y bajar el fuego al mínimo manteniendo una ebullición constante.
11. Sazonar y apagar el fuego cuando el grano de arroz este casi hecho.
12. Tapar y dejar reposar 5 minutos fuera del fuego punto este reposo es imprescindible.
13. Comer inmediatamente pues el arroz no espera ¡¡BON APPÉTIT!!

** Se puede añadir un sofrito de pimiento verde coma cebolla y tomate hecho a fuego lento y pasado por un pasapurés para intensificar el sabor y el color de nuestro arroz. El momento de añadirlo sería tras incorporar el caldo.*

** Como no es un risotto coma se añade el caldo de una sola vez y no se mezcla el arroz durante la cocción. Si vemos que se queda muy seco y el grano de arroz aún está duro podemos añadir más caldo y mover la paellera por ambas asas con un movimiento de vaivén.*