

**Creador:** Irene Delafú



**Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de arroz
  - 200 g de almejas o chirlas
  - 150 g de gambas
  - 1 hueso de rape
  - 200 g de rape
  - 5 cigalas
  - 70 g de judías verdes
  - 1/2 pimiento verde cortado en juliana
  - 1/2 pimiento rojo cortado en juliana
  - 2 tomates pelados, despepitados y cortados en dados pequeños
  - 1 cebolla pelada y picada en juliana
  - 1 ñora
  - 2 hebras de azafrán
  - 1/2 dl de aceite
  - Sal
- 

## Preparación:

### Paso 1

Poner las almejas en un cuenco con agua fría y sal, dos horas antes de utilizarlas, para que suelten la arena. Pelar las gambas, reservarlas y cocer las cascaras junto con el hueso de rape en una olla con un fondo de agua y sal. Cuando se haya hecho el caldo retirarlo de fuego, pasarlo por un colador fino y reservar. Pochar las verduras en una paellera con aceite de oliva. Incorporar el rape, la ñora y seguir la cocción a fuego moderado, hasta que el pescado esté casi hecho. Añadir el azafrán. Añadir el arroz saltear durante 2 minutos, salar y regar con una taza del caldo que tenemos reservado. Disponer sobre el arroz las cigalas, las gambas y las almejas (lavadas y escurridas). Según se vaya consumiendo el caldo ir añadiendo el resto (o agua si fuera necesario). Cuando el arroz esté tierno pero entero, rectificar de sal, retirar la paellera del fuego y dejar que repose tapada con un paño durante 10 minutos.