ARROZ CON BOGAVANTE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si no quieres hacer caldo de marisco, hay caldos preparados bastante buenos.

Descripción:

¿Quién dijo que hacer un arroz con bogavante era caro y difícil? Desde aquí os digo cómo hacerlo de manera sencilla y sin complicaciones. Hay formas menos complicadas de hacerlo exquisito. Allá vamos:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bogavante
- 200 gramos de Arroz bomba
- 1,5 litros de Caldo de marisco Aneto
- 1 Cebolleta
- Una pizca de Pimentón
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 chorrito de Brandy
- Una pizca de Perejil picado
- Una pizca de Azafrán
- A su gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Empezamos picando la cebolleta, el pimiento y el perejil (que lo podemos tener ya picado) y retiramos.

Paso 2

Después llega lo más complicado. Puede que a alguno le dé un poco de "cosa", pero sí, hay que comprar el bogavante vivo y hay que matarlo. ¡Con una puntilla! Os aseguro que cuando os comáis el arroz se os pasará el remordimiento. Lo dicho, cogemos una puntilla y cortamos la cabeza del bogavante por debajo. Le echamos un chorro de aceite de oliva a la cazuela donde vayamos a cocinar el arroz y doramos el bogavante. Después lo sacamos.

Paso 3

En ese mismo aceite pochamos la cebolleta y el pimiento. Cuando estén añadimos el azafrán, el tomate y el perejil y lo movemos un par de minutos. Mientras se va haciendo el sofrito cortamos la cabeza en dos y por otro lado el cuerpo. Volvemos al sofrito y añadimos el brandy, lo dejamos reducir y agregamos el arroz, lo movemos, echamos el pimentón, colocamos los trozos de bogavante y regamos con el caldo a punto de ebullición.

Paso 4

Debemos dejar el fuego fuerte durante 10 minutos. Posteriormente bajamos el fuego y cocinamos otros 10 minutos más. Apagamos el fuego y dejamos reposar el arroz unos 5 minutos. Solo nos quedará disfrutarlo con un buen vino tinto ¡Que aproveche!