Arroz a banda

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g. de Arroz
- 1 kg. de Pescado de roca y marisquitos
- 2 Puerro
- 1 Cebolla
- 2 Ajo
- 2 cucharadas de Tomate frito
- Agua
- Hebras de azafrán
- 1 hoja de Laurel
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil
- Salsa all-i-oli

Preparación:

Paso 1

Pon mucha agua en una cazuela. Trocea los puerros, la cebolla, los pescados de roca (limpios), unas cigalas, unas gambas, unos carabineros y unas nécoras e incorpóralos. Agrega unas ramas de perejil y una hoja de laurel. Sazona y deja cocer durante 15-20 minutos. Pica los dientes de ajo y fríelos brevemente sin que se doren en una cazuela con un poco de aceite. Añade unas hebras de azafrán, la salsa de tomate y el arroz y mezcla bien. Vierte el caldo (doble cantidad que de arroz y un poco más) y deja cocer durante 20 minutos. Retira la cazuela del fuego, tápala con un trapo y deja reposar. Acompáñalo con un poco de salsa all i oli.