

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



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 pimienta verde cortada en juliana
 - 1/2 pimienta roja cortada 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 cascarras 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.