Arroz con mejillones

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Este arroz con mejillones, al igual que todos los arroces, debe dejarse reposar unos cinco minutos antes de llevarlo a la mesa

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- •400 g de mejillones frescos
- 200 g de arroz bomba
- 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo,
- 1 puñado de guisantes, 1 ramita de perejil,
- 1/2 vaso de vino blanco
- sal, aceite de oliva virgen extra,
- 500 ml de agua o caldo de pescado.

Preparación:

Paso 1

Limpiamos los mejillones de barbas y suciedad. Los abrimos al vapor en una cazuela baja con un poquito de agua y vino blanco, y si queremos una hojita de laurel. Escurrimos, sacamos las conchas a todos los mejillones menos a unos pocos para adornar. Guardamos un poco de líquido de la cocción. Aparte, en una cazuela o paella echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra, rehogamos la cebolla picadita y los dientes de ajo. Agregamos el perejil picado y los mejillones sin concha, damos unas vueltas y vertemos el arroz y el resto del vino blanco.

Paso 2

Subimos el fuego, dejamos que se evapore el alcohol durante un minuto, bajamos un poco el fuego y agregamos el agua o caldo y un poco del que tenemos reservada de los mejillones. Meneamos la cazuela y dejamos cocer a fuego vivo durante cinco minutos, salamos, bajamos el fuego y esperamos otros 10 minutos. Unos cinco minutos antes de terminar de hacerse el arroz echamos los guisantes, dependiendo cómo nos guste el punto, sino lo hacemos un poco antes. Sacamos el arroz con mejillones del fuego, adornamos con los mejillones con

concha y cubrimos con un paño limpio sin pelusa ni olores y esperamos a que repose cinco minutos antes de llevar a la mesa. Servimos inmediatamente.