Arroz del señorito

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Daniela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una receta que como veréis no tenéis que pelar nada y solo tenéis que disfrutar comiéndolo. También he preparado un caldo que podemos usar como sofrito o como caldo. Espero que os guste la receta y la compartáis con vuestros amigos.

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Gambones
- 2kg de Cebolla
- 500gr de Tomate
- 6 Dientes de Ajo
- 1 Pimiento rojo
- 200gr de Anillas de calamares
- 1kg de Mejillones
- 200gr de Guisantes
- Pimentón de la Vera
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es coger una cazuela, echamos aceite de oliva y lo ponemos a calentar. Sofreímos los dientes de ajo cortados junto con la cebolla cortada a trozos, lo sofreímos a fuego muy lento para evitar que no se queme si es necesario sobre la marcha añadir algo de agua. En otro recipiente aparte sofreír los cuerpos de los gambones con un poco de aceite de oliva. Teniendo en cuenta que se aran más rápido que la cebolla, cocinarlos después de la cebolla. Cuando la cebolla ya este casi echa digamos que doradita echarlo todo al mismo recipiente junto con el tomate. Todo mezclado a fuego lento durante 10 o 15 minutos más. Apagar el fuego y triturar con la batidora de mano todo lo que se pueda. A continuación pasar por el chino ayudando también con la batidora. Apretar toda la masa con un cucharon y con la mano de mortero. Hay que pasar todo lo que se pueda quedando la salsa espesita como la densidad de un yogurt más o menos. Las proporciones para

los platos en que se utilice esta salsa hay que averiguarlo sobre la marcha, al no contener ni sal ni pimienta no hay peligro de estropear ningún plato por si se pone más o menos. La sal y demás ingredientes se añadirán en el momento de elaborar el plato. Esta salsa se utiliza como añadido para la mayoría de las recetas de pescado, arroces y fideuas. Se le puede añadir también crema de leche en caliente en una sartén hasta lograr una mezcla total. Y añadirla al gusto al pescado que se consuma, ya sea al horno o de otra manera. Como siempre se hace cantidad de más, luego se puede congelar en porciones. Ahora cogemos la paellera, echamos un poquito de aceite de oliva y sofreímos el marisco. Cuando tengamos el marisco sofrito, reservamos. Echamos dos dientes de ajo cortadito, lo doramos y echamos el pimiento rojo cortado. Cuando tengamos el pimiento rojo preparado, echamos los guisantes y media cucharada de pimentón de La vera. Lo movemos bien y ahora podemos hacer dos cosas echar un vaso de la crema que hemos preparado o tomate frito. Eso es al gusto de cada uno. Echamos el arroz también lo sofreímos todo y a continuación echamos El caldo o agua. Unos minutos antes echamos el marisco. Ponemos 10 minutos a fuego rápido y 10 minutos a fuego lento. Tendremos un plato riquísimo que sorprenderemos a todos.