

Arroz a banda

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Camarones: 10 Unidades

Almejas vivas: 15 Unidades

Chipirones limpios: 6 Unidades

Besugo: 1 Unidad

Morrón rojo asado: 1 Unidad

Vino Blanco: 1 1/1 Taza

Arroz de grano medio: 1 1/2 Taza

Mejillones vivos: 15 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Perejil: 1 Ramillete

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Azafrán en hebras: A gusto

Mero: 2 Filetes

Pimentón de Murcia: A gusto

Salsa

Ajo: 1 Diente

Perejil picado: 1 cda.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Prepare el caldo, en una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine el *besugo* entero, incorpore las papas enteras con piel, las ramas de *perejil* y condimente con *pimentón*, cocine por espacio de 20 minutos aproximadamente
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore los filetes de mero previamente cortados en postas.
- En una sartén caliente cocine los mejillones junto con las almejas, incorpore vino blanco y tape la sartén hasta que las valvas se abran.
- Una vez abiertas retírelas y reserve el líquido de la cocción.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el *morrón rojo asado* en *brunoise*.

- Corte los tomates en *brunoise*.

Salsa

- Pele y corte el diente de *ajo* en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, espolvoree con *perejil* picado, desglace con vino blanco y una vez que el alcohol se evapore retire el fuego.

Armado

- Coloque una paellera al fuego una vez caliente agregue el aceite de oliva, dore las laminas de *ajo* y agregue la *cebolla* junto con el *morrón*, cocine unos minutos y condimente con *azafrán* en hebras añada los tomates y luego de unos minutos de cocción incorpore el **arroz**, cuando los granos estén transparentes añada tres tazas de caldo caliente, sazone con sal y cocine por espacio de 15 a 20 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva selle los *camarones* y los chipirones.
- Retire el *besugo* del caldo y córtelo en porciones

Presentación

- Sirva en una fuente las almejas junto con los mejillones, las postas de *besugo* y mero, los chipirones y los *camarones*, acompañe con las papas cortadas en cuartos, condimente con el líquido de la cocción de las almejas y salsee con la salsa.
- Presente el *arroz* donde lo cocino.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-a-banda>