Arroz Meloso de Puerros, Alcachofas y Necoras



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Arroz bomba: 500 Gramos
Carne de ñora o pimiento choricero: 1 cda
Hebras de azafrán: c/n
Perejil fresco: c/n
Sal: c/n
Puerros: 3 Unidades
Alcachofas: 10 Unidades
Caldo de marisco: 2 y 1/2 Litro
Dientes de ajo: 3 Unidades
Nécoras: 6 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 unidad
Tomates rallados: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar muy bien el *ajo* y los pimientos.
- Cortar el *puerro* el *puerro* finamente.
- Limpiar las alcachofas y dejar remojando en agua con *perejil*.
- En una olla con aceite de oliva cocinar las nécoras un par de minutos.
- Retirar y reservar.
- Incorporar las alcachofas doradas ligeramente.
- Poner el *ajo* y el *puerro* y remover.
- Añadir los pimientos y dejar que se ablanden bien.
- Incorporar las hebras de *azafrán*.
- Tostar unos segundos.
- Agregar la carne del *pimiento* choricero o la ñora y mezclamos bien.
- Por último, añadir el *tomate*.
- *Sazonar*.
- Dejar que evapore muy bien su agua.
- En ese sofrito añadir el **arroz** e integrar bien.
- Mojar el *arroz* con caldo.
- Poner un litro y medio al principio, y vamos añadiendo a medida que el *arroz* nos lo pida, o dependiendo de cómo lo queramos de caldoso.
- Probar de sal por si es necesario incorporar un poco más.
- Cuando falten 5 minutos para que el *arroz* esté cocinado, meteren la olla las nécoras partidas a en cuartos.

- Terminar el *arroz* incorporando un poco de *ajo* majado con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-meloso-de-puerros-alcachofas-y-necoras