

ARROZ NEGRO CON MARISCO



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES

Para el ARROZ

Colas de gamba 100 gr

Calamar 50 gr

Tomate C/S

Arroz la Fallera 300 gr

AOVE C/S

Fumet C/S

Tinta de calamar 3 Ud

Cigalas 4 Ud

Gambas 8 Ud

Aove C/S

Ajo 2 Dientes

Perejil C/S

Tomate cherry 4 Ud

Para el FUMET

Tomate 3 Ud

Espinas pescado C/S

Salmonete 17 Ud

Pimentón dulce C/S

Azafran C/S

Cebolla C/S

AOVE C/S

Para el fumet

En una marmita rehogamos el tomate cortado en cuartos con la cebolla.

Añadimos el pimentón y mojamos con agua

Añadimos los salmonetes y las espinas. Cocemos los salmonetes 10 min y reservamos. Cocemos el conjunto por 20 mis y sacamos el pescado.

Dejamos reducir hasta que estén cocidas las patatas. Sacamos y reservamos.

Para el arroz

Trituramos el tomate con el ajo

Picamos la cebolla en brunoise

Cortamos el calamar y pelamos las colas de gambas

En una paellera marcamos el calamar y las colas de gamba, añadimos el pimentón y rehogamos, mojamos con el tomate triturado y dejamos sofreír.

LA HORA DEL SERVICIO

Añadimos el arroz y marcamos, mojamos con el fumet y la tinta de calamar y cocinamos. Disponemos el marisco en la parte superior e introducimos en el horno para que se termine de cocinar.

PARA EL SERVICIO

Fideos y all i oli