

## Paella de bogavante

### Cocina Tradicional

Enviado por : che

Publicado el : : 6/5/2014 1:00:00

Aunque son muchos lo que dicen que el arroz con bogavante se come meloso (Arròs Melòs) mi gran debilidad es el arroz seco y en paella. Asi que os presento esta receta, mas adelante pondremos el arroz meloso.

Los ingredientes

400 gramos de arroz  
150 gramos de calamares  
1 bogavante  
1/2 pimiento rojo  
1/2 pimiento verde  
2 tomates  
1 cucharadita de pimentón dulce  
un pellizco de hebras de azafrán  
2 dientes de ajo  
caldo de pescado  
aceite de oliva y sal.

Cómo preparar paella de bogavante:

À

Troceamos los **calamares**, los tomates, los ajos y los pimientos, muy pequeñito. Ponemos a calentar el caldo de pescado.

Ponemos la paella en el fuego con un generoso chorro de aceite, partimos el bogavante por la mitad longitudinalmente, sofreímos ambas mitades durante un par o tres de minutos, hasta que la cáscara coja un color rojo vivo. Lo retiramos de la paella y lo reservamos.

Añadimos a la paella los calamares troceados, y cuando hayan soltado el agua y esta haya reducido añadimos los **tomates**, los ajos, los **pimientos** que teníamos troceados, y una pizca de sal.

Dejamos que sofría todo muy lentamente, durante 15 o 20 minutos.

Añadimos el **arroz**, lo revolvemos y dejamos que se tueste durante unos minutos, añadimos a continuación el pimentón, revolvemos, echamos también el caldo de pescado (entre 800 gramos y 900 gramos dependiendo del tipo de arroz que utilicemos), unas hebras de **azafrán** y catamos y rectificamos de sal.

Dejamos cocer a fuego medio/bajo durante el tiempo que nos aconseje el fabricante en el paquete de arroz. A media cocción colocamos las dos mitades de bogavante con la carne hacia abajo, para que se termine de cocer, nos debe quedar sequito.

Dejamos que se termine de cocer, retiramos, cubrimos con un trapo y dejamos reposar unos minutos.

Tiempo de elaboración | 45 minutos

Dificultad | Media

Por la zona de Valencia tambien hay personas que le gusta con el tipico All i Oli, otros con limon y otros al natural. Yo como siempre... un poquito de los tres... ;)