

Arroz al horno de marisco

Cocina Internacional

Enviado por : che

Publicado el : : 12/2/2015 21:00:00

Podemos poner los pescados a nuestro gusto, pero siempre teniendo en cuenta que no se vayan a resecar demasiado. En el caso del marisco, vale la pena reservarlo y añadirlo al horno en los últimos momentos para que no esté demasiado hecho. La ventaja del horno es que no tienes que estar pendiente mientras se hace, es limpio, rápido y además si lo hacemos en cazuela de barro nos va a quedar con un sabor especial.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400gr. de arroz redondo o bomba.
- 550ml. de caldo de pescado.
- 125ml. de AOVE (aceite de oliva virgen extra).
- 4 gambones.
- 4 cigalas.
- 300gr. de pescado para paella (calamar, pez espada, gambitas, etc).
- 7-8 mejillones, ya abiertos (hechos a al vapor).
- Una cucharada de ñora picada o de pimentón.
- 1 ajo picado.

Instrucciones:

- Precaentaremos el horno a 220°.
- Colocaremos el arroz en la cazuela.
- Tendremos el caldo preparado y bien caliente.
- En una sartén, vertemos el aceite y sofreímos las cigalas y las gambas. Apartamos y reservamos.
- En el mismo aceite freiremos el pescado, lo dejaremos 2 minutos y añadiremos el ajo bien picado, daremos unas vueltas y verteremos el tomate. Cuando haya reducido un poco le pondremos la cucharadita de pimentón o de ñora, removeremos bien (cuidado que no se nos queme).
- Repartimos el sofrito sobre el arroz y le daremos unas vueltas con una cuchara, para que se impregne bien del aceite.
- Vertemos el caldo por encima (tiene que estar bien caliente), damos unos giros cortos y rápidos, con la cazuela apoyada en el banco y con las dos manos, para que se nivele bien el arroz y el resto de ingredientes. - Probamos de sal y añadimos más si vemos que falta.

- Llevamos al horno, cuando no quede casi caldo sacamos la cazuela y añadimos las gambas, las cigalas y los mejillones. Lo dejamos en el horno otra vez hasta que se termine de hacer.
- Sacamos , dejamos reposar 3-4 minutos y ya podemos servirlo.

* El horno si utilizamos cazuela de barro deberá estar a 220°, si es una cazuela metálica a 200°. Sin aire. Se hornea rápido, en unos 20 minutos o menos.

* La medida de caldo para el arroz al horno es el doble de caldo que de arroz. Si utilizamos una taza para medir, pondremos una taza de arroz por dos tazas de caldo. Os pongo la cantidad pesada por si os resulta más fácil, pero de la otra manera es como se suele hacer.