



Arroz con canrejo azul

Ingredientes

300 g de arroz bomba
3 cangrejos azules

Ingredientes para la salmorreta

4 tomates de pera
1 cabeza de ajo
1 ñora
1 cucharada sopera de pimentón dulce en polvo
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Tiempo



1h 15'

Raciones



4

Alérgenos



Crustáceos



Pescado



Sulfitos

Ingredientes para el sofrito

125 ml aceite de oliva virgen extra
1 puerro picado
1 pimiento rojo picado
1 pimiento verde picado
1 cucharadita de pimentón dulce en polvo
1 copa de vino blanco
3 hebras de azafrán

Ingredientes para el fumet de pescado

½ kilo de pescado de roca
1 cangrejo y medio
2 litros de agua filtrada
3 ramas de perejil
Zanahoria
1 pimiento

Al arroz marinero en paella también se le suele añadir calamares o sepia, gambas, gambones, cigalas, mejillones, etc.

Elaboración

1. Empezar preparando el fumet en una olla grande y alta, con una capacidad mínima de 2 litros, poner los pescados de roca, dos cangrejos azules, las ramas de perejil, la zanahoria troceada, 1 tomate y media cebolla troceados. Añadir el pimiento verde troceado y cubrir todo con agua.
2. Llevar el fumet a ebullición y reducir el fuego al mínimo, cocinar durante por lo menos 40 minutos. Reposar hasta que se enfríe. Colar y reservar.
3. Mientras elaborar la salmorreta marcando con una puntilla la base de los pedúnculos de los tomates, con la forma de una cruz solo sobre la piel. Colocar en una bandeja del horno forrada con papel de hornear. También colocar 1 cabeza de ajo cortada por la mitad, colocada boca abajo. Aliñar y condimentar los tomates y el ajo con aceite y sal. Introducir en el horno precalentado a 200°C y hornear durante 20 minutos.
4. En un bol con agua templada colocar las ñoras para que se hidraten durante unos 15 minutos. Quitarles y descartar las pepitas y agregar las ñoras a la bandeja del horno junto con los tomates y el ajo. Hornear durante 5 minutos más y entonces retirar del horno para enfriar completamente.
5. Triturar todos los ingredientes horneados añadiendo una cucharadita de pimentón dulce, un par de cucharadas soperas de aceite y un poco de sal.
6. Sofreír en la paella (sartén amplia o cazuela baja) el puerro con los pimientos rojos y verdes picados. Pasados unos 5 minutos, añadir la carne de los cangrejos que se han utilizado para el fumet y el cangrejo crudo que se ha reservado troceado. Añadir el pimentón, el vino y dejar que el alcohol se evapore.

Elaboración

7. Agregar 3 o 4 cucharadas soperas de salmorreta y 1 vaso de caldo. Cuando empiece a hervir añadir el arroz formando una cruz en la paella para repartirlo bien. Remover e integrar con los demás ingredientes.
8. Tostar ligeramente en una sartén, sin aceite, las hebras de azafrán y enseguida añadirlas esparcidas en el arroz.
9. Verter unos 400 ml de fumet caliente y remover un poco. Colocar las partes del cangrejo por encima del arroz. Probar y rectificar de sal si es necesario. Cocinar a fuego medio durante 10 minutos.
10. Precalentar el horno a 180°C arriba y abajo y acabar de cocinar el arroz otros 10 minutos más en el horno.
11. Retirar del horno y dejar reposar unos 12 minutos antes de servir.

Con las cantidades de la salmorreta de la receta hay para varios arroces y también puede servir como condimento base para muchos guisos. Distribuir la salmorreta en botes pequeños que se puedan congelar.