

Valencia

Tempo



1h 15'

Racións



4

Alérxenos



Crustáceos



Peixe



Sulfitos



Arroz con caranguexo azul

Ingredientes

300 g de arroz bomba
3 febras de azafrán

Ingredientes para la salmorreta

4 tomates pera
1 cabeza de allo
Aceite de oliva virxe extra
Sal
1 cullerada sopeira de pemento doce en po
1 ñora

Ingredientes para o rustrido

1 porro
1 pemento verde
1 pemento vermello
125 ml de aceite de oliva virxe extra
O caranguexo co que se elaborara o caldo de peixe
3 caranguexos azuis
1 culleriña de pemento doce en po
1 vaso de viño branco
3 ou 4 culleradas de salmorreta
1 vaso de caldo de peixe

Ingredientes para o caldo de peixe

1 cenoria
1 pemento verde
1 tomate
1/2 cebola
1/2 kg de peixe da pedra
1 caranguexo azul e medio
3 ramiñas de perexil
2 l de auga

Elaboración

1. Procedemos a preparar o caldo de peixe. Para iso, primeiro cortamos a cenoria, o pemento, o tomate e mais a metade da cebola en anacos.
2. Metémolos nunha pota alta que teña unha capacidade mínima de 2 l, xunto co peixe, co caranguexo e co perexil, e cubrímolos todo con auga.
3. Levámolo a ebulición, reducimos deseguida o lume ao mínimo e continuamos coa cocción durante, como máximo, 30 minutos (superado ese tempo, a espiña do peixe comézase a desfacer).
4. Antes de escorrelo e reservalo, deixámolo repousar ata que arrefeza.
5. Entrementres, dispómonos a elaborar a salmorreta. Aquí, o primeiro paso consiste en prequentar o forno a 200 °C.
6. Facemos un cortiño en forma de cruz na base do pedúnculo dos tomates, sobre a pel, e cortamos a cabeza do allo á metade.
7. Colocámolos (o allo, boca abaixo) nunha bandexa de forno forrada con papel apto para el, condimentámolos co aceite e con sal e enforámolos durante 20 minutos.
8. Nun cunco con auga morna, pomos a ñora a que se hidrate durante uns 15 minutos. Despois, desbotámoslles a semente e incorporámolas á bandexa co tomate e co allo. Enforamos durante outros 5 minutos.
9. Retirámolos do forno e deixámolos arrefecer por completo. Unha vez fríos, eses ingredientes asados triturámolos, xunto co pemento doce en po, cun par de culleradas sopeiras de aceite de oliva virxe extra e cun chisco de sal.
10. Pasamos a realizar o rustrido. Para comezar, picamos o porro e mais os pementos e, nunha palleira (ou, no seu defecto, nunha tixola ou nunha tarteira baixa largas) sofritímolos nos 125 ml de aceite de oliva durante 5 minutos.

Elaboración

11. Transcorrido ese tempo, engadimos a carne do caranguexo e medio que usamos para preparar o caldo de peixe; os 3 caranguexos crus, cortados en anacos; a culleriña de pemento doce en po e o viño. Seguimos a sofritir.
12. Unha vez que o alcohol se evapore todo, vertemos 3 ou 4 culleradas da salmorreta e 1 vaso do caldo. Cando rompa a ferver, agregamos o arroz formando unha cruz con el, así facilítase que vaia quedar ben repartido na palleira, e remexemos de xeito que se integre ben nos demais ingredientes.
13. Nunha tixola sen aceite ningún, torramos as febras do azafrán e espaxémosllas por riba ao arroz.
14. Quentamos o caldo de peixe e incoroprámolo á palleira nunha cantidade aproximada de 400 ml. Remexemos un pouco, colocamos o caranguexo por riba de todo e cociñamos con lume moderado durante 10 minutos. Nesta altura, ademais, é cando cómpre probarmos a comida para, se fose necesario, rectificarmos de sal.
15. Prequentamos o forno a 180 °C en modo calor por arriba e por abaixo.
16. Acabamos de facer o arroz enforándoo durante outros 10 minutos.
17. Retirámolo do forno e, antes de o servirmos, deixamos que repouse uns 12 minutos.

A cantidade da salmorreta que aquí se elabora dá para varias preparacións de arroz, pero este condimento tamén serve para guisos e unha maneira de conservalo consiste en distribuílo en botes pequenos e conxelalos.