



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTES Y GAMBÓNES



INGREDIENTES:

360 gr. de Arroz bomba.
2 Bogavantes.
4 Gambones.
2 L. de Caldo de Pescado.
1 Tomate.
2 Ñoras.
1 Carterilla de Azafrán en hebra.
Sal y Pimienta
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Sofreír el marisco, una vez marcado añadimos el tomate rallado, sofreímos hasta que pierda el líquido. Hidratamos las ñoras (un par de horas antes) extraemos la carne de las ñoras y añadimos al sofrito. Añadimos el azafrán y el caldo y cocemos 15 minutos, retiramos el marisco y reservamos. Añadimos el arroz y cocemos 20 minutos, 10 a fuego fuerte y 10 a fuego bajo, salpimentamos. Cuando falten 5 minutos incorporamos el marisco.

<https://www.mepillasquisando.com>