



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ A BANDA



RECETA TRADICIONAL VALENCIANA. "A BANDA", QUE EN VALENCIANO QUIERE DECIR APARTE O A UN LADO. PUES SE SIRVE CON EL PESCADO POR SEPARADO

INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz redondo (tipo bomba).
900 ml. de Caldo de pescado.
1 Sepia.
12 Gambas.
1 Cebolla.
2 Tomates maduros.
1 Diente de ajo
1 Cucharada de Pimentón dulce.
Unas ramitas de Azafrán.
Sal, Aceite y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Preparamos el caldo, en una olla con pescado de roca, las colas y cabezas que hayamos ido guardando, una patata, una cebolla, un poco de sal y cubrimos de agua. Dejamos hervir al menos 45 minutos. Mientras en una paellera con un poco de aceite, doramos las gambas. Las retiramos y añadimos la cebolla, que doramos a fuego medio, a continuación añadimos el tomate rallado, la sepia y un diente de ajo picado. Aparte pelamos las gambas y trituramos las cabezas y pieles junto con un poco de caldo, lo colamos y lo incorporamos al caldo. Añadimos el arroz a la paellera con un poco de sal, el pimentón y el azafrán. Mareamos un poco y añadimos el caldo, procurando que esté caliente. Dejamos al fuego por un tiempo aproximado de 20 minutos, o hasta que se consuma el caldo y el arroz esté en su punto. Si le faltase un poco, podemos añadir un poco más de caldo pero que este muy caliente. Dejamos reposar 5 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>