



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ DEL CALDERO



RECETA TÍPICA DEL MAR MENOR, CON INTENSO SABOR A MAR.

INGREDIENTES	
CALDO DE PESCADO	ARROZ DEL CALDERO
4 L. de Agua. 5 Pescados de roca. 2 Cebollas. 1 Cucharada de pasta choricera. 2 Tomates maduros. 1 Zanahoria. 2 Dientes de Ajo. 250 gr. de cabezas de Gambas. 100 gr. de Mejillones. 1 Hoja de Laurel. Sal y Pimienta.	400 gr. de Arroz redondo. 1 ½ L. de Caldo de Pescado. 3 Dientes de Ajo. 3 Ñoras. 1 Cola de merluza sin espinas. Unas hebras de Azafrán.

ELABORACIÓN

En una olla sofreímos las cebollas, los ajos, los tomates, las zanahorias y la pasta choricera. Cuando falte poco para sofreírse añadimos los mejillones, las cabezas de gambas y la morralla. Cubrimos con agua. A partir de que hierva, cocinamos a fuego medio durante 45 minutos, a media cocción incorporamos la merluza. Mientras laminamos los ajos y sofreímos junto con las ñoras. Retiramos las ñoras y añadimos el arroz, moviéndolo hasta que coja un color dorado. Añadimos el azafrán, el caldo de pescado y la merluza desmenuzada, dejamos cocer hasta que el arroz esté al punto. Se suele acompañar con una cuña de limón o con un ali oli casero.

<https://www.mepillasquisando.com>