

# ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

## INGREDIENTES

- 1 kilo de bogavante
- 400 grs de arroz
- Fumet de pescado
- 4 dientes de ajos
- Aceite de oliva
- 2 tomates.
- 2 pimientos verdes.
- 2 alcachofas.
- 150 gramos de judías verdes.
- 200 gramos de sepia.
- 150 gramos de almeja (al poder ser autóctona),
- Un poco de azafrán pero sin pasarse.



## ELABORACIÓN

Sofreír con aceite de oliva la sepia la verdura y el ajo, trocear el bogavante y colocarlo junto al sofrito para que adquiera todo, el sabor del mismo, añadir el arroz y el fumet de pescado cocer a fuego lento diez minutos dejando el arroz un poco entero, colocar todo el conjunto en el fondo de un plato hondo agregar sobre dicho conjunto el bogavante para que el plato absorba todo el color rojo del mismo.

**RECETA ENVIADA POR: LUIS ALBERTO PÉREZ HITA**