

ARROZ A BANDA

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas.

- ½ Kg Rape.
- 2 Arañas.
- 2 Ratas.
- 2 Juriolas.
- 1 Cebolla.
- 1 Kg de patatas.
- 4 dientes de ajos.
- Aceite de oliva.
- Pimentón dulce.
- 325 gr. de arroz.
- 1 Pulpo de roca.



ELABORACIÓN

Para el caldo:

- 1.- Cortar las patatas a tacos y sofreírlas con los 2 dientes de ajos, la cebolla cortada en 4 trozos y el pulpo a trocitos y un poco de pimentón.
- 2.- Una vez sofrito añadir agua y a continuación añadirle todo el pescado previo sazonado procurando que el agua cubra el pescado 0,5 cm. por encima.
- 3.- Se mantiene cociendo durante 45 minutos aproximadamente.

Para el arroz:

- 1.- Extraer el caldo del pescado a continuación se sofríe el arroz con 2 dientes de ajo y pimentón dulce, opcionalmente se le puede añadir: Gambas, chipirones, calamares etc...
- 2.- Cuando el arroz coja un poco de color, añadirle el caldo hasta que pare de hervir y no dejar de controlar el caldo para que el arroz no se quede seco.

Forma de servirlo:

- 1.- Se prepara ajoaceite, se coje ½ cazo de caldo de pescado y se le añade al ajoaceite y se remueve todo.
- 2.- Se reparte las patatas y el pescado para todos los comensales y por encima se le añade el caldo con el ajoaceite.

RECETA ENVIADA POR: MANOLO GENOVILLA