

Arroz con bogavante

Ingredientes

Para 4 personas

- ✓ 2 bogavantes
- ✓ 500 grs. de arroz
- ✓ 1 cebolla
- ✓ ½ pimiento rojo
- ✓ 1 tomate de pera
- ✓ Azafrán
- ✓ 2 cucharadas de pimentón dulce
- ✓ 1/2 vaso de brandy
- ✓ 1 ramita de perejil
- ✓ 1'5 litros de caldo de pescado
- ✓ Aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal



Elaboración

Se solicita al pescadero/a del supermercado Lupa que preparen los bogavantes para la receta.

Se pica muy fina la cebolla, el pimiento y el perejil y se ralla el tomate. Se pone un buen chorro de aceite de oliva en la cazuela donde se vaya a preparar el arroz, se dora el bogavante y se reserva. En ese mismo aceite se pocha la cebolla y el pimiento, añadiendo después el azafrán, el tomate y el perejil. Se cocina durante 2 minutos.

Se añade entonces el brandy dejándolo reducir y se agrega el arroz. Se remueve un poco y se espolvorea con pimentón. Después se colocan los trozos de bogavante y se añade el caldo a punto de ebullición. Se mantiene a fuego fuerte 10 minutos. Se baja el fuego y se cocina 8 minutos más. Mejor si se come de inmediato.