



RECETA:



Arroz con Bogavante

Arroz con Bogavante

INGREDIENTES

- 300 g de arroz
- 100 g de pimiento rojo **Abordo**
- 1/2 cda. de pimiento choricero
- 1 cda. de pimentón dulce
- 5 hebras de azafrán
- 100 g de tomate rallado
- 100 g de cebolla picada **Abordo**
- 50 g de ajos picados **Abordo**
- 100 ml vino blanco
- 50 ml de brandy
- 1 L de caldo de marisco
- 1 Bogavante cocido **Abordo**
- 1 cda. de aceite de oliva **Abordo**
- Sal

PREPARACIÓN

- 1 Descongelar y limpiar el bogavante, reservando la cabeza. Cortar la cola en rodajas y el resto de la carne en trozos pequeños y ponerlo a dorar en la cazuela con el aceite. Cuando este tomando color retirar el bogavante y reservarlo.
- 2 Picar el pimiento rojo, saltear con la cebolla blanca y el ajo en aceite de oliva.
- 3 Saltear el arroz, añadir el pimiento choricero, los tomates rallados, la cabeza del bogavante, el vino blanco y el brandy.
- 4 Añadir el caldo de mariscos.
- 5 Dejar hervir lentamente hasta que el arroz esté cocido y la consistencia sea la de un arroz caldoso. Poner a punto de sal. Al final añadir el bogavante que está a media cocción y dejamos cocer a fuego lento.

