Arroz de bogavante

Rendimiento: 5 raciones

Ingredientes

Sofrito

Aceite de oliva — 200 g
Ñoras — 2 ud
Ajo — 2 dientes
Bogavante — 2 ud
Cebolla — 1 ud
Tomate maduro — 2 ud
Azafrán en hebras — al gusto
Pimentón dulce — al gusto
Brandy — 70 g

Arroz

Arroz — 500 g
Fumet de pescado — 2 ~ l
Sal — al gusto

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 1,5 kg
Agua — 2 l
Cebolla — 2 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 2 ud
Apio — 2 ramas
Ajo — 3 dientes
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 3 ud
Aceite de oliva virgen extra — 2 cda
Zumo de limón — 1 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Con antelación, prepara 2 l, cuélalo y mantenlo caliente; la ficha del fumet te explica cómo.
2. En una paellera honda, calienta 200 g y sofríe 2 ud, limpias de pepitas. Sácalas pronto: si se fríen de más, amargan.
3. Machaca las ñoras en el mortero con 2 dientes pelado hasta hacer una pasta.
4. En el mismo aceite, sofríe 2 ud troceado solo unos segundos y resérvalo.
5. Echa 1 ud picada y, cuando esté transparente, añade 2 ud en dados.
6. Con el sofrito hecho, añade al gusto, al gusto y la pasta del mortero.
7. Riega con 70 g y espera a que se evapore el alcohol.

8. Añade 500 g y el fumet caliente, y cuece a fuego medio.

9. Devuelve el bogavante a la paellera, sala con al gusto y termina la cocción hasta que el arroz quede caldoso y meloso.

Fuentes

Valencia Bonita: arroz meloso con bogavante, receta del restaurante del Club Náutico de Gandia (5 comensales): https://www.valenciabonita.es/2017/07/13/arroces-valencianos-tradicionales/

Restaurante Club Náutico Gandia: receta de arroz meloso de bogavante (original archivado, 2016): https://web.archive.org/web/20160310065642/http://www.restaurantenauticogandia.com:80/receta-arroz-meloso-de-bogavante/

Directo al Paladar: arroz caldoso con bogavante (caldo, tiempos, bogavante congelado): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/arroz-caldoso-bogavante

Alicante Turismo: arroz meloso con bogavante (4 personas, acabado al horno; otra receta, como contraste): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-meloso-con-bogavante/