Arroz del senyoret

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz — 400 g
Fumet de pescado — 800 ~ ml
Sepia picada muy fina — 150 g
Gambón pelado — 80 g
Rape sin espinas — 200 g
Tomate — 100 g
Aceite de oliva virgen extra — 50 g
Pimentón de la Vera — al gusto
Azafrán — al gusto
Sal — al gusto
Allioli — al gusto

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 600 g
Agua — 800 ml
Cebolla — 1 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 1 ud
Apio — 1 rama
Ajo — 1 diente
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 1 ud
Aceite de oliva virgen extra — 1 cda
Zumo de limón — 0,5 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Calienta el 50 g en la paella, marca a fuego fuerte el 200 g en dados, con sal, y resérvalo.
2. En el mismo aceite, sofríe la 150 g hasta que se dore.
3. Añade el al gusto, el al gusto y el 100 g. Cocina a fuego lento, removiendo y con cuidado de que no se queme, hasta que el sofrito cambie de color.
4. Echa el 400 g y sofríelo un momento, para que se junten todos los sabores.
5. Vierte el 800 ml caliente, devuelve el rape a la paella y reparte el grano por toda la superficie. Cuece a fuego fuerte.
6. En los últimos 3 minutos mantén el fuego fuerte para que el arroz haga el socarrat. No lo remuevas.
7. En el último minuto de secado, coloca el 80 g pelado por encima.
8. Deja reposar el arroz en la propia paella hasta que el gambón acabe de hacerse sin secarse.

9. Sirve enseguida, con un poco de al gusto al lado si te gusta.

Fuentes

Arroz del senyoret (Turisme Comunitat Valenciana, receta en PDF): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/arroz-del-senyoret-1

Arroz del senyoret (Turisme Comunitat Valenciana, receta en PDF): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/60285426D6DA4E0DA80EF3A11716BAF7/doc/7F59DECA1F504D88BC50B942034D351B/Arroz_del_senyoret_ES.pdf

Arroz al senyoret, la receta clásica (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/arroz-al-senyoret-receta-clasica-arroz-marisco-pelado

Arròs del senyoret (Viquipèdia): https://ca.wikipedia.org/wiki/Arr%C3%B2s_del_senyoret

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf

Diccionari normatiu valencià (AVL): «arròs», acepción «arròs de senyoret»: https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=arr%C3%B2s

Decreto 176/2021 del Consell, BIC de la paella valenciana (BOE): https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-4133