Receta de Arroz Con Bogavante

10 Jun 2021

Buenos días a tod@s, llevo tiempo queriendo poner esta receta que me enseñó un amigo cocinero de Valencia y hoy me he decidido, estoy segura que si la preparáis en casa os va a encantar porque es un plato que resulta exquisito y delicioso para tod@s.

Ingredientes

- Bogavante (uno o varios según comensales)
- Arroz (una taza por persona)
- Una cabeza de Merluza, espina y cola
- Calamares (medio kg.o 1kg según comensales)
- Langostinos, gambas y cigalas (a vuestra elección)
- Perejil
- Cebolla (una o dos medianas)
- Ajos (una cabeza)
- Zanahorias (dos o tres)
- Pimiento verde (uno o dos medianos)
- Tomate natural de bote (un bote)
- Vino blanco (un vasito)
- Condimento amarillo
- Pimentón rojo
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner a hervir en una cacerola el bogavante entero o partido por la mitad a lo largo, con agua, una cabeza de merluza, la raspa y la cola, unos calamares, una rama de perejil, una cabeza de ajos, una cebolla en rodajas y dos o tres zanahorias, echar un poco de sal
2. En una paellera o cacerola grande, poner un poco de aceite de oliva y hacer un sofrito con cebolla muy picadita, el pimiento bien troceadito, los ajos también picados y el tomate natural de bote
3. Cuando esté bien refrito todo, echar un poco de pimentón, condimento amarillo y un vasito de vino blanco
4. Sacar el bogavante y los calamares y reservar
5. Escurrir y colar el caldo de cocer el pescado y echarlo en la cacerola, cuando esté hirviendo echar el arroz y ajustar la sal
6. A media cocción añadir el bogavante, las cigalas, las gambas, los langostinos y los calamares troceados y

dejar que termine de cocerse el arro

7. ZServir caldoso.....y buen provecho!!!!