



ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Ingredientes (para 2 personas)

- 1 bogavante grande
- 210 gramos de arroz bomba (o cualquiera)
- 1 pimienta verde
- 1 pimienta roja
- 2 tomates pelados y sin pepitas preferiblemente
- 1 cucharadita de carne de pimienta choricero
- 100 ml de brandy de buen sabor
- 1 litro de fumé de pescado y marisco (Se puede comprar hecha).
- 1 hojita de laurel
- Azafrán o colorante

Preparación

El primer paso hace que mucha gente se decante por comprar un bogavante congelado, ya que si el bogavante es fresco hay que cortarle vivo.

Para cortarlo correctamente lo más recomendable:

- Primero cortamos las pinzas
- Después cortar la cabeza, y además la partimos en dos mitades.
- Por último cortamos la cola en tramos de unos 4 centímetros más o menos.

Una vez tengamos cortado el bogavante, lo doramos poniendolo en aceite caliente durante varios minutos, cuando esté doradito lo sacamos, con esto soltará el jugo y así le daremos sabor al sofrito.

Una vez retirado el bogavante del aceite, en ese mismo aceite vamos a preparar un sofrito con los pimientos bien picaditos. Cuando los veamos bien dorados le añadimos el tomate que hemos pelado y preferiblemente le quitamos las pepitas, también echamos la carne de pimienta choricero y lo cocinamos durante otros 4 ó 5 minutos más.

A continuación añadimos el brandy, y si sabéis hacerlo, se puede flambear, pero sólo si sabemos hacerlo, si no es mejor dejar que se evapore el alcohol simplemente esperando unos minutos.

Estando listo el sofrito, procedemos a echar el arroz y rápidamente lo rehogamos un minutito o dos. Añadimos el bogavante troceado y le damos el detalle de poner una hoja de laurel. Todo esto lo cubrimos de caldo, y si vemos que es necesario le echamos una pizca de sal. En este paso también es obligatorio añadirle el colorante o el azafrán.

Por norma general, la proporción de agua y arroz para un arroz normal, suelen ser dos medidas de agua por cada una de arroz que pongamos. Si queremos que nos quede caldoso, lo ideal es aumentarlo 4 medidas de agua por cada una de arroz.

Finalmente, tan sólo lo dejamos cocinar unos 18 ó 19 min. y tendremos listo nuestro arroz con bogavante.