



ARROZ A BANDA

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de pescado variado (por ejemplo : dorada, galeras, cangrejos, rape, cabezas de pescado, pequeños pescados de roca)
- 1 cebolla
- unas hebras de azafrán
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de puré de tomate
- 500 gr de arroz redondo
- 1,5 litros de agua , sal, aceite de oliva

Tiempo de realización 1 hora. Acompañar con Ali-oli.

Preparación

1. En un puchero con el agua poner todo el pescado, la cebolla pelada y cortada, el laurel y un poco de sal. Llevar a ebullición y cocerlo durante unos 20 minutos.
2. Colar, reservar el caldo y apartar el pescado. Debe quedar 1 litro de caldo.
3. Preparar una picada con el diente de ajo, la sal y el azafrán tostado. Diluir en un poco de caldo
4. Poner una paellera al fuego, verter el aceite y cuando esté caliente añadir el puré de de tomate, la picada y el pimentón, remover y dejar cocer lentamente entre 3 y 4 minutos.
5. Añadir el arroz y mezclarlo bien para que se empape del sofrito.
6. Verter el caldo caliente, cocer a fuego vivo unos 5 minutos y cocer unos 15 más a fuego lento. Comprobar el punto de sal.
7. Retirar del fuego, dejar reposar 5 minutos y servir en la misma paellera.
8. En fuente aparte colocar el pescado del caldo.