Arroz cremoso con chipirones, carabinero y almeja fina

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Arroz variedad arbóreo
- Uno o dos chipirones
- Un carabinero
- Cebolla
- Zanahoria
- Puerro
- Salsa americana
- Fumé de pescado
- Mantequilla
- Erizo de mar
- Un diente de ajo
- Un huevo
- Sal
- Aceite
- Agua

Decoración:

- Wakame
- Cebollino
- Pensamiento
- Flor de verbena

/ Preparación

Picar

- Primeramente, se realiza una marca de verduras con cebolla, zanahoria y puerro. En ella se rehoga el chipirón y la cabeza del carabinero.

Cocer

- Después se agrega el arroz y se rehoga un poco. Se vierte también salsa americana y fumé de pescado y se deja cocer durante 15 minutos.

Refinar

- Cuando queden tres minutos, echamos la cola del carabinero y chipirón. En el momento que esté el arroz cocido, añadir un poco de mantequilla para refinar.

- Por otro lado, se elabora un all-i-oli de erizo con carne de erizo de mar, un diente de ajo, un huevo, sal y 200 ml de aceite. Elaborar un all-i-oli normal y verter en el último momento el erizo.

Emplatar

- Emplate: colocando primero el arroz, después, tras haberla sofrito y retirado, se pone la cabeza del carabinero encima, decorar con wakame seco y frito, cebollino, pensamiento y una flor de verbena.