

Arroz meloso con ostras y langostinos

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas

- 6 langostinos
- 8 ostras
- Una pizca de pimienta, al gusto
- Hierbas de azafrán, al gusto
- Caldo de arroz, al estilo Perales
- Colorante alimentario sin gluten
- 200 gramos de arroz Bomba
- 50 cl de vino blanco (garnacha blanca, D.O. Terra Alta)
- 40 gramos de cebolla
- Un poco de cebollino

Caldo (400 gramos):

- 2 kilos de cangrejo y 2 kilos de diferentes tipos de pescado, como cabeza de rape, galera, araña, etc. Hacen un concentrado durante unas cuantas horas y lo utilizan para la gran mayoría de las paellas que hacen.
- Cebolla
- Ajo
- Zanahoria

/ Preparación

Preparación

-Primero elaboramos el caldo, hecho a partir de un concentrado de cangrejo y pescado que dejaremos que se asiente durante la mañana. Lo filtraremos un par de veces quitando las espinas que puedan haber caído. Para darle un gusto más completo, también le añadiremos cebolla, ajo y zanahoria.

-Iremos preparando las ostras con anterioridad, ya que necesitan un tiempo de cocción para poder abrirse. Lo más importante es que sean frescas. Transcurridos unos minutos, las abriremos y obtendremos el agua de la ostra.

-Por otra parte, empezaremos a sofreír los langostinos, añadiéndoles un poco de pimienta, azafrán y cebolla al gusto. Iremos dándole vueltas en la sartén durante unos 15 minutos e iremos añadiendo un poco de aceite si es necesario. Luego pondremos el arroz y lo rehogaremos con un poco de vino blanco. Además, le añadiremos al arroz colorante alimentario.

-Acto seguido, le añadiremos 400 gramos de caldo (dependerá de las dimensiones de la sartén, por si se consume más o menos rápido) y el zumo de las ostras. Es importante conservarlo (el zumo de las ostras), pues de la mezcla se hidratará el propio arroz.

-A diferencia de la elaboración habitual de un arroz, este tipo se ha de ir removiendo de vez en cuando. Atentos a que no se pegue. Dejad la sartén con un fuego reducido.

-Cuando hayan pasado cerca de 18 minutos, añadiremos las ostras al arroz para que en la cocción acaben de soltar todo su zumo.

Emplatado

-Para emplatar le añadiremos cebollino y decoraremos el arroz colocando por encima los langostinos y las ostras.