Paella de Nécoras.



Paella de nécoras

Delicioso arroz de marisco , con nécoras, gambas rojas, sepia y almejas. Todo un deleite para los sentidos.

Como Valenciana , en casa hay mucha tradición arrocera y al menos un par de días solemos comer arroz, ya sea en paella, meloso, al horno o cualquier otra variedad. Esta paella de nécoras la veo estupenda para cualquier celebración e incluso para alguna de las comidas de Navidad, ya que son fechas en las que si te juntas varios días y hay que cocinar para varios comensales, con este arroz quedarán bien satisfechos.

Es importante comprar el marisco de buena calidad, yo conseguí las nécoras frescas y tener preparado un fumet ligero de pescado , ya que los ingredientes son potentes . Si queréis saber como podemos hacer un buen fumet , pinchar en el enlace Fumet de pescado.

Voy a la receta y espero que lo disfrutéis. Y recordar siempre utilizar una paella bien grande para que el arroz os quede de dedito.

Ingredientes: **4** personas

– 550 gr de arroz tipo bomba

– 4 necoras

– 150 gr de gamba roja.

– 1 sepia cortada en daditos

– 8 almejas grandes.

– ajos tiernos 1/2 manojo.

– 1 ñora.

– pimentón de la Vera (1 cucharada).

– tomate natural rallado,

– 2 bolsas de tinta de calamar

– aove

– sal

– fumet de pescado (y si es muy potente , lo diluimos con agua)

Preparación:

Paso 1 **:**

Disponer de todos los ingredientes ya preparados , antes de comenzar con la paella.



Nécoras, sepia, gamba roja y almejas.

Así que tendremos la sepia ya cortada en daditos , los ajos tiernos picados finos , el tomate rallado , y el resto siempre a la vista.

Paso 2:

Ponemos el aceite en la paella y cuando esté caliente salteamos las gambas rojas , hasta que cambien de color . Las retiramos , porque después las vamos a pelar e incorporar en

el último minuto de cocción del arroz. Además con las cabezas y cascaras las pondremos a hervir con un poco del fumet , y después trituraremos y colaremos el caldo para nuestra paella.



Gamba roja.

Paso 2 :

Le toca el turno a las Nécoras, hacemos la misma operación anterior Salteamos en la paella por ambos lados y cuando se

vuelvan rosas , las retiramos . las pondremos en lo últimos minutos de cocción del arroz , para que se terminen de hacer y suelten su jugo.



Nécoras

Paso 3 :

Ponemos la ñora, los ajos tiernos troceados y cuando empiecen a dorarse , la sepia a daditos y un poco de sal. A continuación el tomate y el pimentón . Una vuelta y el fumet de pescado.

Aunque hay costumbre de en algunas casas de hacer un majado con la ñora , yo la dejo por costumbre entera, me gusta más así.



Sepia y ajos tiernos

Paso 4:

Añadimos el fumet de pescado , aproximadamente un litro y medio , y habrá que ir jugando con el fuego . Yo no soy muy de calcular la cantidad de caldo , añado hasta los botones inferiores de las anillas y después bajo y subo el fuego según lo vea. Cuando rompa a hervir añadimos la tinta , dejamos cocer un par de minutos y echamos el arroz bien repartido entre la paella. La cocción sera de 16 minutos y después la dejaremos reposar. Las nécoras las añadiremos en los últimos 3 minutos , en el último minuto las gambas ya peladas y cuando apaguemos el fuego las almejas (estas las abrimos en una satén aparte , para que nos se resequen) .

Y ahora a disfrutar de un estupendo arroz.