

Arroz meloso de rape y gamba roja.



Arroz meloso de rape y gamba roja

Como buena valenciana, el arroz que no falte en casa. Podemos comer un par de veces a la semana mínimo, entre secos, caldosos y melosos.

Voy siempre buscando producto de temporada, y en esta ocasión me decidí por uno con rape. Lo compro entero , y ya después utilizo la cantidad necesaria y el resto para otra receta. Es

un pescado delicioso para el arroz , muy fino, y con la cabeza y más pescado de roca , ya preparo el fumet. Un buen fumet siempre es bueno tenerlo en casa . Yo voy variando también en función del producto que voy comprando y aprovecho siempre para congelar Os dejo enlace del fumet, es de mis primeras fotos que hice, vamos evolucionando un poco, menos mal .<https://www.unabrujaenlacocina.com/pescados/fumet-de-pescado/>

Esta vez he querido probar una variedad nueva de arroz que me mandaron del Delta Del Ebro. Se trata de un arroz orgánico, totalmente ecológico de la casa Molí de Rafafelet. Ha resultado extraordinario.

De todas maneras , el tiempo de cocción del arroz , dependerá de la variedad que utilicéis.

Sin más dilación nos vamos a la receta del arroz meloso, y a explicar como coger el punto de melosidad deseada. Como veréis yo no utilizo pimiento ni verde ni rojo en el sofrito , ya pongo ñora y pimentón de la Vera. Son manías mías, después me saben todos a pimiento. Y prefiero respetar el sabor de los ingredientes principales, el rape y la gamba roja. Con eso un fumet rico, el éxito asegurado.

INGREDIENTES: 2/3 personas.

Hoy las medidas a cucharones, tanto del arroz como del fumet. He medido el cucharon , antes de escribir para no confundir a nadie. Cada uno 90 ml.

- Una cola de rape limpia, cuyo peso neto sea alrededor de 300 gr.
- 200 gr de calamar (opcional también sepia).
- 150 gr de gambas rojas medianas.
- 100 gr de ajos tiernos.
- 1 tomate natural rallado o la equivalencia en frito casero.
- azafrán (en hebra o molido), pimentón de la Vera dulce, sal y aceite de oliva virgen extra.

- 3 cucharones de arroz
- 10 cucharones de fumet.



Arroz meloso de rape y gamba roja

PREPARACIÓN:

Paso 1 :

Partimos de la base de ya tener el fumet preparado, os he dejado un enlace arriba. Lo mantendremos caliente para incorporarlo al arroz en su momento. Si es la primera vez que lo preparáis , reservaros un poco mas de las cantidades , por si las moscas.

Así que pasamos a cortar el calamar ya limpio en trocitos pequeños , y con el rape , que he elegido la cola ya sin hueso ,en trozos un poco mas grandes, que después se reducen.

Limpiamos y cortamos los ajetes tiernos y ya podemos empezar con el arroz.



Arroz meloso de rape y gamba roja

Paso 2:

En una cazuela ponemos un poco de aceite a calentar, y salteamos las gambas rojas. Solo un minuto , vuelta y vuelta. Reservar.

Hacemos lo mismo con el rape, lo doramos un poquito y reservamos.



Arroz meloso de rape y gamba roja



Arroz meloso de rape y gamba roja

Paso 3:

Ya añadimos los ajos , los doramos un poquito, el calamar lo salteamos e incorporamos el pimentón de la Vera, el polvo de roña y el tomate. dejamos reducir un poco y añadimos el arroz.



Arroz meloso de rape y gamba roja

El arroz lo vamos a sofreir o nacarar durante unos 3 minutos, que se impregne bien de sabor. Añadiremos el fumet en caliente, el azafrán molido , rectificare de sal y empezaremos a jugar con el fuego. De media a baja intensidad de forma progresiva, y removiendo en los minutos finales. Cuando queden 3 minutos añadir el rape, y las gambas rojas. Ya veréis que jugosidad.

Para esta variedad de arroz orgánico he tardado 15 minutos,

pero lo dicho depende el tiempo del fuego y de la variedad del arroz.

Creo que es de las recetas que mas me cuestan de explicar y las que mas hago en casa. Espero que os guste.



arroz meloso de marisco