

Arròs de senyoret (arroz de señoritos)

platos principales



INGREDIENTES (para 4 personas)

- 400 grs. De arroz
- 1 ñora.
- 1/2 kg. Colas de gamba.
- 1 kg. Alcachofas.
- 2 tomates maduros
- 2 sepias.
- 1/2 kg. Rape.
- 12 almejas.
- 1 litro de caldo de pescado.
- Aceite, sal y azafran.



PREPARACIÓN

- 1** En una paella se pone aceite y se sofríe la sepia, el rape, las colas de gamba, el tomate, la ñora picada y la alcachofa.
- 2** Una vez sofrito esto, se incorpora el arroz y el azafrán.
- 3** A continuación se vierte el doble de caldo que ya se tendrá previamente preparado y se deja hervir durante 10 min. a fuego vivo.
- 4** Finalmente se baja la intensidad a fuego lento, se ponen las almejas y se espera hasta que el arroz esté cocido.