

ARROZ CON MIGAS DE BACALAO Y MARISCOS

INGREDIENTES

(6personas)

Aceite de oliva

3 Tazas de arroz arborio o bomba

4 ½ Tazas de caldo de pescado (1 ½ taza por taza de arroz)

1 Taza de mejillones

1 ½ Taza migas de bacalao

1 Taza de gambas cocidas o crudas

1 Cebolla picada en cuadrito

1 Pimiento rojo en cuadrito

1 tomate sin semillas cortado en cuadritos

1 Calamar limpio picado en tiras

3 Dientes de ajo

150 gr de almejas

Cilantro picadito para adornar

1 Limón cortado en ¼ para adornar

Sal y pimienta

Para el caldo

1Cabeza de pescado (abadejo, merluza, etc.)

1 Pimiento rojo picado en trozos grandes

1 Cda de sal

1 Cebolla cortada en trozos grandes

2 Dientes de ajo

1 zanahoria cortada

1 Cda de cúrcuma para colorear el caldo

1 ½ litro de agua

PREPARACIÓN

Para hacer el caldo, llevamos a hervor litro y medio de agua, agregamos la cabeza de pescado con la cebolla, ajo, pimiento rojo, zanahoria, cocinamos por 20 minutos, añadimos la sal y la cúrcuma para colorear el caldo y reservamos (mantener caliente)

Precalentamos el horno en 250 °C

En la Paellera sofreímos la cebolla, pimentón, tomate y ajo en aceite de oliva, hasta que transparente, incorporamos el arroz, lo mezclamos y dejamos sofreír un poco, luego le agregamos 3 tazas de caldo de pescado caliente, dejamos cocer unos minutos, luego agregamos el calamar, agregamos las gambas, los mejillones, las migas de bacalao, las almejas y

añadimos la taza y $\frac{1}{2}$ de caldo de pescado que faltaba para completar la 4 tazas y $\frac{1}{2}$. Dejamos secar el caldo y cocer el arroz, agregamos los guisantes Tapamos el arroz con papel de aluminio y metemos al horno a 200°C por 30 min.

Sacamos del horno y dejamos reposar durante 10 min, espolvoreamos un poco de cilantro y decoramos con los limones,

Al servir recomendamos añadir un chorrito de aceite de oliva y pimienta.