



Vitaliahome

para comer como en casa

Arroz meloso de rape y marisco



ingredientes (10 personas)

Para el arroz:

- 1 kg de arroz maratelli, 8 langostinos, 2 colitas de rape,
- 2 cebollas, 6 dientes de ajo, 2 pimientos verdes, 1 puerro
- 4,5 litros aprox. de caldo de pescado y marisco, 1 vaso de vino blanco
- Aceite de cabezas de langostino, 2 cucharadas de pulpa de pimiento choricero

Además:

- pimienta negra y aceite de oliva virgen extra, perejil picado

Arroz meloso de rape y marisco

 1h de elaboración

elaboración

1-En una cazuela amplia y que disponga de tapadera, perlar el grano de arroz y verter el doble de peso de caldo de pescado y marisco hirviendo. Cocer tapado hasta que absorba todo el caldo, extender sobre una bandeja y abanicar para enfriar. Meter en un hermético y reservar en el frigo. También podemos hacer este proceso en una bandeja de horno tapada, a 220º durante unos 11 minutos. Después, repartir en 2 bandejas el arroz para que esté más aireado y enfriar con el propio ventilador del horno y la puerta de este abierta.

2- Pochar los ajos picados, el puerro, pimiento verde y la cebolla con el aceite de langostinos y laurel. Cocinar a fuego medio hasta que quede bien pochado, añadir una cucharada de pulpa de pimiento choricero. Reservar el sofrito.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 



Ensaladilla Rusa

 1h de elaboración

elaboración

elaboración

3-Limpiar el rape, cortar en daditos y sazonar. Pelar los langostinos y cortarlos en taquitos, hacer un aceite con sus cabezas y reservar.

4-Agregar a una cazuela el caldo hirviendo restante y calentar. Exprimir sobre este caldo las cabezas con las que habíamos hecho el aceite a través de un colador, de manera que extraigamos su jugo para intensificar el sabor a marisco. Añadir también el sofrito, el rape en daditos, los langostinos en taquitos, el arroz precocido, remover a fuego muy fuerte para que se caliente el grano y se cocinen el marisco y el pescado, ligar con un hilo de aceite de langostinos, aderezar con perejil picado y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

-Ingredientes para obtener 2 decilitros de aceite de langostinos:

-8 cabezas de langostinos, 2 decilitros de a.o.v.e. laurel y pimienta negra en grano.

Elaboración:

1-Poner en un cacito las cabezas cortadas con tijera, de manera de haya una porción de carne que evite se salga el coral de las mismas.

2-Poner a fuego medio con una hoja de laurel y unos granos de pimienta y dejar cocinar durante media hora, hasta que queden ligeramente doradas.

3-Filtrar el aceite, guardar en botes en nevera y exprimir a través de un colador las cabezas sobre el caldo presionando con ayuda de un cacito.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 