

# Arroz caldoso con bogavante

## Ingredientes

**Ingredientes para el caldo** de pescado, para 10 litros:

- 10 litros de agua mineral (2 garrafas de 5 litros, mineralización débil).
- 2 cabezas de pescado (atún, salmón, rodaballo, merluza...).
- 6 gambones.
- 8 zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes.
- 2 cebollas grandes, peladas y cortadas cada una en 4 partes.
- 8 hojas de laurel.
- Sal marina.
- Un chorro de aceite de oliva.

**Ingredientes para el plato**, para 20 personas:

- 1,5 kilos de arroz.
- 500 gramos de tomate triturado.
- 100 gramos de ajo picado.
- 500 gramos de cebolla picada.
- 5 cucharas soperas de Brandy.
- 10 unidades de ñoras.
- 1 puñado de perejil.
- 8 litros de caldo de pescado.
- 600 gramos de gambas peladas.
- Bogavante para 20 raciones.
- Azafrán.
- Colorante alimentario: Al gusto.
- 4 trozos de cayena.
- Aceite de oliva.

## Elaboración

**Realización** en 1 hora:

- Pasos previos.**
  1. Preparamos un caldo de pescado, con los ingredientes señalados, llegando hasta la ebullición y manteniéndola al menos 30 minutos. Lo colamos con un colador de tela y lo reservamos.
  2. Ponemos las ñoras a remojo durante un par de horas, cortadas, para que el agua las reblandezca por dentro y por fuera.
- Cortar los bogavantes a trozos.** El modo de cortarlos irá en función del tamaño. Si el bogavante es grande, se corta en rodajas, de lo contrario se corta longitudinalmente de cabeza a cola y luego transversalmente por la unión del tórax con el abdomen. **Recuerda dejar las pinzas del animal enteras.**
- Extraemos la pulpa de las ñoras:** Una vez blanda la pulpa, la raspamos fácilmente con el filo de un cuchillo y la extraemos casi totalmente.
- Calienta el aceite de oliva** en la paellera con la cayena durante un minuto, luego retírala. Aprovecha este paso para nivelar la paellera.
- Dora los trozos de bogavante** que, con el calor, irán tomando un color rojo intenso y la carne irá desprendiendo jugo. Retira el bogavante y reserva.
- Añade en la paellera **la cebolla y el ajo**, picados muy finos, hasta que queden bien estofados y dorados. Luego añade **el tomate triturado y la pulpa de las ñoras**. Las ñoras también se conocen como pimientos choriceros. Remueve constantemente hasta que el tomate tome el color ocre del resto del sofrito.
- Añade el brandy** y acerca una cerilla encendida para quemar el alcohol del licor. Este proceso se llama flameado. La llama del flameado la produce el alcohol del brandy y debido a la poca cantidad que agregamos a la mezcla, el proceso debe durar unos pocos segundos.
- Añade las gambas peladas** y las removemos en el sofrito. Luego agrega el **arroz** y remueve junto con el sofrito para que se impregne por completo. Después añade **el caldo de pescado** y un poco de **colorante alimentario** y

los trozos de **bogavante**.

9. Cuando haya arrancado el **hervor** añade las hebras de azafrán, previamente machacadas en un mortero. Bajamos el fuego al mínimo.
10. El tiempo de **coCCIÓN** depende del tipo de arroz pero debería tardar unos 20 minutos aproximadamente. Es importante que se vaya revisando el grado de cocción del arroz, así como la cantidad del caldo. Conviene tener a mano el caldo que sobre, templado o caliente, por si es necesario añadir más sin que enfríe el arroz.
11. Cuando esté a punto de terminar la cocción del arroz espolvorea un poco de **perejil fresco picado finamente**.
12. **Servir en la mesa**. El arroz caldoso con bogavante debe comerse al momento, con el pasar de las horas el arroz consume el caldo, perdiendo su característica principal. Disfruta de esta delicia con un poco de pan y una copa de vino blanco.

## Obervaciones

- Evita utilizar arroces de grano largo o arroces “vaporizados” con bajo contenido en almidón ya que tienen muy poco poder de absorción de líquidos.
- En lugar del colorante y el azafrán puedes usar unos sobrecitos sazonadores para paella con azafrán: El **paellero**, de la marca **Carmencita**. Añadirlo nada más agregar el caldo. Para 2 kilos de arroz, 4 sobres.
- Recuerda que cuando hablamos de arroz caldoso, debemos tener una proporción aproximada de tres partes de agua por cada parte de arroz.
- Durante el tiempo de la cocción, cuando acabamos de bajarle el fuego al mínimo y ya están puestos todos los ingredientes, es un buen momento para comprobar el punto de sal y corregirlo si fuese necesario. Este procedimiento debería realizarlo un invitado y no el cocinero, para tener a alguien más a quién echarle la culpa.
- Utensilios específicos. Paellera.
- Bebida sugerida. Vino blanco.
- Postre sugerido. Un pastel de queso.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

[https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:arroz\\_bovagante](https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:arroz_bovagante)

Last update: **2024/04/08 19:50**

