



Arroz con bogavante

Descripción

Ingredientes

- 1 bogavante
- 320 gr. de arroz
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- Brandy
- 1 tomate
- Azafrán
- Pimentón
- 1,5 l. de fumet (200 gr. de gambas y unas espinas). También 1 cebolla y 1 puerro
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

1. Hervir las cascaras, las espinas y la verdura veinte minutos. Triturar y reservar.
2. Picar la cebolla y el pimiento. Pochar en aceite de oliva. Después añadir el ajo y el tomate. Saltear el arroz y aromatizar con el brandy.
3. Trocear el bogavante y saltear.
4. Añadir sal, colorante y mojar con el caldo.
5. Cocinar un minuto a fuego fuerte y después 18 a un fuego suave.