

ARROZ CIEGO

Ojos que no ven, paladar que te miente?

INGREDIENTES: para 4 personas

- 1 dl. Aceite de oliva virgen
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 cucharadas de pimiento verde picado
- 1 cucharada de pimiento rojo picado
- 1 tomate maduro de unos 200 gr.
- 1 cucharadita de pimentón de La Vera
- Azafrán en hebra o colorante alimentario.
- 50 gr. guisantes pelados
- 150 gr. champiñón fresco.
- 200 gr. pechuga de pollo
- 200 gr. lomo de cerdo
- 200 gr. calamar limpio
- 250 gr. gambas arroceras
- 400 gr. almejas



ELABORACIÓN:

Teniendo en cuenta que el plato debería ser apto para que lo pudiese comer una persona ciega, sin necesitar más ayuda que el tenedor o la cuchara, debemos preparar todos los ingredientes; las gambas sin cascara, las carnes sin hueso y todo cortado en dados más bien pequeños.

Ya sea con las cascara de las gambas, y algunas espinas o cabezas de pescado, o con los huesos de haber deshuesado las carnes debemos hacer un buen caldo que será el que le aportará la mayoría del sabor al arroz.

Una vez todo está preparado empezamos.

En una paellera o cazuela de barro ponemos el aceite, cuando esté caliente añadimos el ajo picado, a continuación la carne cortada en dados, dejamos sofreír y añadimos el pimiento verde, el rojo y la cebolla, dejamos unos minutos sofriendo, añadimos el pimentón y enseguida, antes de que se queme este, el tomate pelado y cortado en dados, dejamos sofreír de nuevo, ponemos los guisantes, los calamares y los champiñones, movemos, añadimos el arroz que habremos medido con el mismo cazo con el que vamos a mojarlo., rehogamos para que se impregne con el aceite y esperamos que seque mientras vamos moviendo despacio. Mojamos el arroz con el doble de caldo que estará bien caliente, mejor hirviendo, movemos un poco y bajamos el fuego para que siga hirviendo pero no se agarre.

Cuando lleva unos diez minutos ponemos por encima las gambas, almejas previamente cocidas y sin cascara, metemos al horno que esté muy caliente, 180-200° C, o en su defecto lo tapamos y bajamos más el fuego. Dejar al dente que serán otros 6 u 8 minutos más, y que repose un poco antes de servirlo.