

ARROZ A BANDA

El arroz a banda es un plato de arroz típico de la zona litoral mediterránea desde las costas del Garraf (prov. de Barcelona) a Murcia, aunque como la mayoría de arroces es en la Comunidad Valenciana donde alcanza su mayor fama. Como su nombre indica el arroz se sirve aparte del pescado que nos ha servido para confeccionar el caldo

Básicamente la receta consiste:

Ingredientes: para 4 personas

1 Kg. de pescado variado (por ejemplo: dorada, galeras, cangrejos, rape, cabezas de pescado, pequeños pescados de roca, cascaras de gambas o langostinos)

200 gr. Gambas o langostinos pelados

1 cebolla

Unas hebras de azafrán

1 cucharadita de pimentón

1 hoja de laurel

1 diente de ajo

1 cucharada de puré de tomate

400 gr. de arroz redondo

1,5 litros de agua, sal, aceite de oliva

Preparación:

En un puchero con el agua poner todo el pescado, la cebolla pelada y cortada, el laurel y un poco de sal. Llevar a ebullición y cocerlo durante unos 20 minutos.

Colar, reservar el caldo y apartar el pescado. Debe quedar 1 litro de caldo.

Preparar una picada con el diente de ajo, la sal y el azafrán tostado. Diluir en un poco de caldo. Poner una paellera al fuego, verter el aceite y cuando esté caliente añadir el puré de de tomate, la picada y el pimentón, remover y dejar cocer lentamente entre 3 y 4 minutos. Añadir el arroz y mezclarlo bien para que se empape del sofrito.

Verter el caldo caliente, cocer a fuego vivo unos 5 minutos y cocer unos 15 más a fuego lento o en el horno. Comprobar el punto de sal.

Casi al final poner por encima las gambas o langostinos pelados.

Retirar del fuego u horno, dejar reposar 5 minutos y servir en la misma paellera.

En fuente aparte colocar el pescado con el que hemos hecho el caldo

Servir acompañado de un buen alioli.

