

ARROZ CON ALMEJAS Y MEJILLONES

INGREDIENTES: *Para 4 personas*

Para el arroz pilaff:

- 350 gr. de arroz
- 1 cebolla mediana
- 1 dl. de aceite de oliva virgen extra
- 750 ml. De caldo de pescado a punto de sal.

Para las almejas a la marinera:

- 500 gr. de almejas
- 500 gr. de mejillones
- 1 dl. aceite de oliva virgen extra.
- 1 limón,
- 125 ml. vino blanco
- 3 dientes de ajo
- Unas ramitas de perejil



ELABORACIÓN:

Limpiamos bien los moluscos y reservamos.

Lo primero es contar con un buen caldo de pescado, ya os digo siempre que utilizéis las espaldas y cabezas de merluzas, rape, gambas etc. para esto. En este caso podemos darle fuerza además con el jugo de los mejillones que vamos a utilizar en la elaboración del arroz, o ya puestos los abrimos sobre este mismo caldo, les quitamos las cáscaras y reservamos.

Para marcar el arroz pilaff: Cortamos la cebolla muy fina y comenzamos sofríendola a fuego lento con aceite de oliva virgen en una sartén amplia, mejor tipo paellera. Cuando esté bien tierna pero sin coger color añadimos el arroz y damos unas vueltas hasta que esté bien rehogado, entonces añadimos el caldo de pescado bien caliente, movemos, dejamos hervir unos minutos y pasamos al horno que tendremos precalentado a 180-190°C, hasta que seque. Sacamos y abrimos para que no siga cocinando y no se empaste.

Mientras habremos cocinado las almejas y mejillones: En sartén con el aceite de oliva virgen, cuando esté bien caliente ponemos los ajos picados finos, y cuando comiencen a bailar añadimos las almejas, el zumo de limón y el vino blanco. Tapamos y dejamos hasta que se abran las almejas, pero sin pasarlas. Añadimos los mejillones reservados.

Juntamos el arroz con las almejas y mejillones, volteamos un par de veces al fuego, debe quedar como un meloso. Servimos y espolvoreamos con el perejil picado fino