

# thermomix

## ARROZ AL ESTILO DE ALICANTE



### INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

Tiempo : 1h 20 min

#### FUMET

- 250 g de langostinos crudos enteros
- 250 g de gambas enteras
- 500 g de espinas de pescado o morralla (huesos de rape, salmonetes ,pescados de roca ,galeras ,etc.)
- 100 g de cebolla
- 700 g de agua

#### ARROZ

- 2 ñoras (sin pedúnculo ni semillas)
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 200 g de sepia (limpia y en trozos)
- 1-2 pellizcos de hebras de azafrán
- 1 ch de perejil fresco picado o perejil seco
- 50 g de tomate triturado en conserva
- 1 cucharadita de sal
- 250 g de arroz de grano redondo
- 50 g de guisantes congelados (opcional)

## ACCESORIOS

- Paella
- colador de malla fina

## PREPARACIÓN

### FUMET

1. Pele los langostinos y las gambas, reserve las cabezas y cáscaras y ponga los cuerpos en una paella de aprox. 30cm de diámetro. Reserve.

2. Ponga en el vaso las cabezas y las cáscaras reservadas, las espinas de pescado, la cebolla y el agua. Programe 30 min/100°C/giro izq./vel.cuch. Cuele el contenido del vaso a través de un colador de malla fina en un bol y reserve el fumet. Aclare el vaso.

### ARROZ

3. Ponga en el vaso las ñoras y triture 3 seg/vel 7.

4. Añada los ajos y el aceite y pique 2seg/vel 7. Retire el cubilete y sofría 5 min/120°C/vel.cuch.

5. Incorpore el calamar y la sepia y sin poner el cubilete, sofría 10 min/120°C/giro izq/vel.cuch

6. Agregue el azafrán y el perejil y rehogue 1 min/120°C/giro izq/vel.1

7. Incorpore el tomate triturado y la sal. Rehogue 5 min/120°C/giro izq/vel 1

8. Añada el arroz y sofría 2 min/120°C/ giro.izq/vel.cuch.

9. Agregue 600 g del fumet reservado y programe 8 min/100°C/ giro.izq/vel.cuch. Vierta el contenido del vaso en la paella reservada y mezcle con la espátula. Distribuya los guisantes por la superficie y cocine durante 5 min a fuego fuerte. Deje reposar 5 min y sirva inmediatamente.

