

ARROCES

El arroz a banda es una delicia de **profundo sabor mariner**o mucho más fácil de preparar de lo que crees. Traslada el Mediterráneo a tu cocina con esta receta y recuerda que, con pescado de nuestras lonjas, el resultado será inolvidable.



2 Raciones



40 min

INGREDIENTES

- 150 gr de sepia y calamar
- 3 dientes de ajo
- 40 gr de cebolla picada
- 30 gr de sofrito de tomate
- 1 c/s de aceite de oliva
- Sal
- 1 ud. ñora
- 1200 ml de caldo de pescado
- 1 c/s de azafrán
- 1 c/c de pimentón de la Vera dulce
- 200 gr arroz variedad Marisma

Arroz a banda



PASO A PASO

1. Hidrata la ñora. Ábrela, retira las semillas y **déjala en remojo con agua caliente** durante 15 minutos. Pasado este tiempo, raspa la pulpa con una cuchara y resérvala.
2. En una paella o sartén amplia, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Añade los ajos enteros y la cebolla picada, sofriendo **hasta que la cebolla quede transparente**.
3. Cuando estén cocinados, incorpora **la pulpa de la ñora y el pimentón dulce**, removiendo rápidamente para evitar que se quemen y amarguen el plato.
4. Cuando la mezcla esté bien integrada, **agrega la sepia y el calamar troceados**. Cocina a fuego medio hasta que suelten su jugo y comiencen a dorarse ligeramente. En este punto, añade el sofrito de tomate y el azafrán, removiendo bien para que los sabores se mezclen.
5. Incorpora el arroz **y rehógalo durante un par de minutos**, asegurándote de que se impregne bien de todos los sabores del sofrito. Añade el caldo de pescado caliente y ajusta la sal al gusto.
6. Cocina a fuego fuerte durante 8-10 minutos para que el arroz **absorba el caldo de manera uniforme**.
7. Después, reduce el fuego y deja cocer otros 8-10 minutos **sin remover**, permitiendo que el arroz termine de cocinarse y se concentren los sabores.
8. Una vez listo, retira la paella del fuego y deja reposar durante 5 minutos antes de servir, **acompañado de alioli**.