

PAELLA Y ARROCES

El arroz del senyoret es un plato delicioso con el que disfrutar del sabor más marinero... ¡sin mancharte las manos! Descubre lo fácil que es preparar esta receta en la que los ingredientes traídos del mar son la clave.



4 Raciones



50 min

INGREDIENTES

- 400 gr arroz
- 150 gr sepia picada
- 80 gr gambón
- 35 gr Pimentón de la Vera
- 15 gr azafrán
- 100 gr tomate
- 50 gr aceite de oliva virgen extra
- 2,5 l de caldo de marisco

Arroz del senyoret



PASO A PASO

1. Echamos el aceite de oliva virgen extra para **sofreír la sepia picada muy fina**, hasta que quede dorada.
2. Agregamos el Pimentón De la Vera, junto al azafrán y el tomate, y dejamos cocinar durante 5 minutos a fuego lento, removiendo y con cuidado que no se queme, **hasta que cambie de color el sofrito**.
3. Seguimos incorporando a la paella arroz de la variedad dinamita, y dejamos que se sofría **para que se junten todos los sabores**.
4. Añadimos fumet de marisco y dejamos cocinar durante 14 minutos a fuego fuerte, repartiendo el arroz por toda la paella.
5. Acabamos de cocer el arroz los últimos 3 minutos a fuego fuerte, **para poder hacer el socarrat** que le da un toque delicioso.
6. En el último minuto de secado del arroz añadimos **nuestro gambón pelado** y dejamos reposar sobre la paella durante 3 minutos de forma que quede cocinado perfecto y sin secarse.