

ARROZ A LA MALAGUEÑA

INGREDIENTES:

Para 6 personas

1/2 kg de arroz , 1/4 kg de almejas

1/4 kg de gambas, 1/4 kg de rape

1/4 kg de guisantes

3 o 4 alcachofas

1 tomate grande y maduro

2 o 3 pimientos verdes medianos

1 cebolla, 1 hoja de laurel

5 ó 6 dientes de ajo

1/2 cucharadita de pimentón dulce

1 ramita de perejil

Pimienta negra molida al gusto

Azafrán

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto



1. No tirar el agua.

Se lavan las almejas y se dejan un par de horas en agua con vinagre o sal para que se purguen de arena. Se cuecen con 1/2 litro de agua y algo de sal a fuego lento hasta que se abran; en ese momento se retiran del fuego, se sacan las almejas (se les puede quitar las conchas) y se reservan. El agua, una vez colada para retirar la arena que pudiere tener, se vuelve a poner al fuego y cuando rompe a hervir se echan las gambas, retirándolas cuando vuelve a ebullición. El agua se guarda y se pelan las gambas, reservándolas con las almejas. Se majan 2 ó 3 ajos pelados, perejil, unos granos de pimienta, pimentón y sal y se apartan. Se quitan las hojas más redas de las alcachofas, se cortan en cuatro cachos, se embadurnan en limón para que no se pongan negras y se dejan en agua con limón.

2. El esencial sofrito.

En una cazuela de barro se hace un sofrito con los ajos laminados, la cebolla en rodajas, los pimientos en tiras finas y el tomate que se ha escalfado para quitarle el pellejo; una vez hecho, se le añaden los guisantes, las alcachofas, el rape limpio y cortado en trozos, el caldo de cocer almejas y gambas y se le añade algo más de un litro y medio de agua; cuando arranca a hervir, se le echa el arroz, el majado, el azafrán, las almejas y se deja a fuego lento unos veinte minutos, se prueba de sal y en el último momento se le añaden las gambas peladas y un espolvoreo de perejil picado.
