

Arrós del Sanyoret

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

8 mejillones

8 gambas

8 cigalas

8 langostinos

400 g de arroz

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

1 tomate

2 ñoras

1 tacita de aceite

Sal

Unas hebras de azafrán

Agua



Se pelan los mariscos y se reservan.

También se reservan las cabezas.

En una paellera, con aceite caliente y un poco de sal, se fríen las cabezas del marisco.

Se retiran y en el aceite resultante se sofríen el marisco, la cebolla cortada fina, el ajo, el tomate rallado, las ñoras y el azafrán.

Cuando esté listo el sofrito, se añade el arroz, se remueve para que se impregne del sofrito, se agrega el agua hirviendo, se sala ligeramente y se deja cocer unos 10 minutos a fuego vivo.

Se rectifica el punto de sal, se deja unos 5 minutos más y se sirve.

Preparación: 10 minutos

Cocción: 35 minutos

El vino

Servir con un vino blanco joven con D.C. util-Requena, de merseguera. o un blanco lernentado en barrica, de godello, con D.O. Valdeorras.

El arroz se debe cocer sin remover para evitar que quede pastoso; en todo caso se pueden dar unos movimientos de vaivén a la paellera para lograr una cocción uniforme.
