

Cómo preparar arroz con bogavante

Para 2 Personas



INGREDIENTES

- 1 Bogavante
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 3 Dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 400 Gr. de arroz vaporizado
- 1 Litro de caldo de pescado
- Hebras de azafrán
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Cortamos el bogavante en trozos más o menos iguales. Echamos un chorro de aceite a la paellera y agregamos el bogavante para que se dore un poquito por ambos lados.

A continuación, picamos la cebolla, el pimiento y los ajos y los ponemos a pochar en la paellera donde doramos el bogavante.

Cuando todo esté bien sofrito, rehogamos el arroz. Agregamos el caldito de pescado y dejamos cocinar sobre 15 minutos. Incorporamos el bogavante y dejamos cocinar 8-10 minutitos más. Cubrimos con un paño y dejamos reposar 10 minutos.