

EL SABOR QUE REGRESA



ARROZ CON MARISCOS

ELABORADO POR CHEF RIADH GHISS

PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 400G DE CAMARONES, PELADOS Y DESVENADOS
- 400G DE CALAMARES, LIMPIOS Y CORTADOS EN ANILLOS
- 400G DE PULPO, COCIDO Y CORTADO EN TROZOS
- 400G DE MEJILLONES, LIMPIOS Y SIN CONCHAS
- 1 CEBOLLA GRANDE, CORTADA EN CUBOS
- 1 PIMIENTO VERDE, CORTADO EN CUBOS
- 2 TOMATES GRANDES, CORTADOS EN CUBOS
- 1 TAZA DE ARVEJAS
- 1 MANOJO DE CILANTRO FRESCO, PICADO
- 4 DIENTES DE AJO, PICADOS
- 2 PLÁTANOS MADUROS, CORTADOS EN RODAJAS
- 1 AGUACATE, CORTADO EN CUBOS
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE ACHIOTE
- 1 LITRO DE FUMET DE PESCADO (CALDO DE PESCADO)
- 2 TAZAS DE ARROZ
- SAL AL GUSTO
- COMINO AL GUSTO

PREPARACIÓN:

1. SALTEA LOS MARISCOS CON SAL Y PIMIENTA EN UNA SARTÉN CALIENTE CON UN POCO DE ACEITE, LUEGO RETÍRALOS Y DÉJALOS REPOSAR EN TEMPERATURA AMBIENTE.
2. SOFRÍE LA CEBOLLA, TOMATE Y PIMENTÓN CORTADOS EN CUADROS CON EL ACEITE DE ACHIOTE EN UNA OLLA GRANDE A FUEGO MEDIO.
3. AGREGA EL AJO CORTADO Y CONTINÚA COCINANDO HASTA QUE LAS VERDURAS ESTÉN SUAVES Y FRAGANTES.
4. PREPARA EL FUMET DE PESCADO: EL FUMET ES UN CALDO ELABORADO A PARTIR DE HUESOS Y CABEZAS DE PESCADO, HIERBAS AROMÁTICAS Y AGUA. PUEDES PREPARARLO O USAR CALDO DE PESCADO COMERCIAL COMO ALTERNATIVA. REMOJA LAS VERDURAS EN EL FUMET DE PESCADO Y AÑADE CILANTRO PICADO PARA DAR SABOR.
5. UNA VEZ QUE LAS VERDURAS ESTÉN COCIDAS, AGREGA LOS MARISCOS PREVIAMENTE SALTEADOS A LA OLLA Y DEJA REDUCIR LA MEZCLA DURANTE UNOS MINUTOS PARA QUE LOS SABORES SE INTEGREN.
6. AGREGA EL ARROZ PREVIAMENTE COCINADO A LA OLLA Y MEZCLA BIEN CON LOS MARISCOS Y LAS VERDURAS.
7. SAZONA LA MEZCLA CON SAL Y COMINO AL GUSTO, Y AJUSTA LOS CONDIMENTOS SEGÚN TU PREFERENCIA PARA CONFIRMAR EL SABOR DEL PLATO.
8. ¡TU DELICIOSO ARROZ CON MARISCOS ESTÁ LISTO PARA SERVIR! SÍRVELO CALIENTE Y DISFRUTA DE ESTE PLATO LLENO DE SABOR Y TEXTURA. ¡BUEN PROVECHO!