

ARROZ A BANDA:



Ingredientes

- 5 ml de aceite de oliva
- 60 g de arroz blanco
- 15 g de calamar o sepia congelada
- 400 ml de caldo de pescado de brik o preparado
- 5 g de cebolla
- 10 g de gamba roja pelada
- 5 g de salsa de tomate
- ½ cucharadita de colorante
- 2 g de sal fina
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Sofrito: En una sartén o cazo, echar una cucharada de aceite y sofreír la cebolla, las gambas peladas y los calamares troceados. Incorporar la salsa de tomate, añadir 50 ml de caldo y dejar cocer aproximadamente 10 minutos. Triturar todo bien. Añadir 3 cacitos de Nutilis Clear en un recipiente o bol. Incorporar gradualmente el sofrito preparado removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Arroz: Hervir el arroz en 350 ml de agua con ½ cucharadita de colorante para paella, escurrir y reservar el agua de la cocción. Triturar el arroz con un poco del caldo de la cocción.

Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente o bol. Incorporar gradualmente el arroz triturado removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Presentación: En un plato liso, colocar el arroz triturado y adornar con el sofrito espesado dando forma de pequeñas gambas. Se puede añadir un poco de alioli al gusto.