



Recetas: **peppoWeb.com**

Arroz con Marisco, Algas y Chipirones

Para empezar, la discusión sobre si esta receta debería de llamarse paella o cazuela. La verdad es que se puede hacer sobre los dos recipientes y que es un arroz seco. No he utilizado el nombre de paella al ser éste el nombre del recipiente de cocción (en catalán, valenciano y mallorquín se llama paella a lo que en castellano se llama sartén).

Es un plato muy sabroso y fácil de hacer. Para más comodidad he utilizado la Thermomix. Aquellas personas que no dispongan de este aparato, deben de sustituir las referencias al mismo por una cocción a fuego lento moviendo continuamente los ingredientes.

Buscar en peppoWeb



Descarga Esta Receta

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)

INGREDIENTES: Arroz, [aceite](#) de oliva, chipirones, gambas peladas, carne de mejillones, carne de zamburiña, guisantes, pimiento morrón, tomate, ajo, [algas](#) marinas, fondo de crustáceos, azafrán, agua.



Alguno de los ingredientes no son fáciles de encontrar, como es el caso del fondo de crustáceos: yo lo compro en Makro y se puede sustituir por un par de pastillas de caldo de pescado o marisco. Las [algas](#) utilizadas son la Lechuga de mar y el Espagueti de mar. Igualmente puede suceder con los componentes de marisco utilizados en este caso que se pueden sustituir por otros.



Lo primero que vamos a preparar es el caldo del arroz. Para ello utilizamos la Thermomix a temperatura Varoma y echamos: agua, las algas, el caldo de las latas de guisantes y pimientos, el fondo de crustáceos, un diente de ajo y lo dejamos cocer 15 minutos a velocidad mínima. Una vez cocido, le añadimos el azafrán, lo trituramos muy fino y lo pasamos a un recipiente en el que podamos medir el volumen del caldo, ya que tendremos que tener el volumen de caldo en cuenta a la hora de dosificar la cantidad de arroz. En nuestro caso hemos obtenido 900C.C. de caldo.



Vamos a preparar el sofrito. En la Thermomix a velocidad mínima y temperatura Varoma, calentamos el aceite y freímos el resto de los ajos cortados. Cuando los ajos empiezan a dorar añadimos el tomate cortado en daditos, la mitad de la lata de pimientos morrones y dejamos unos 10 minutos que se forme el sofrito. Cuando el sofrito está listo lo trituramos fino. Ahora cortamos el chipirón fino y ponemos la mariposa en la Thermomix para impedir que se deshagan los nuevos ingredientes. Echamos los chipirones troceados las zamburiñas, las gambas peladas y la carne de los mejillones y lo cocinamos 15 minutos a velocidad mínima (con la mariposa puesta) y temperatura Varoma. Pasado este tiempo ya tenemos el refrito hecho



Ponemos en la cazuela los guisantes y el resto de los pimientos morrones y añadimos el sofrito. Calentamos la cazuela hasta que el sofrito empieza a hervir. Es importante que la cazuela tenga calor en la máxima superficie posible por lo que utilizaremos el mayor de nuestros fuegos y si es necesario la ponemos a caballo entre más de un fuego girándola con frecuencia para ayudar a que reciba el calor lo más uniforme en toda su superficie.

Añadimos el arroz y lo mezclamos uniformemente con el sofrito. Es importante la cantidad de arroz, que va en función del caldo que añadamos. En nuestro caso tenemos 900 C.C. de caldo por lo que deberíamos añadir 450 C.C. de arroz (si es de la variedad que tiene forma redonda. Aquí la proporción es dos a uno) o 360 C.C. si es vaporizado (proporción 2,5 a uno). Si nos falta caldo añadimos agua.



Incorporamos el caldo en la cantidad comentada anteriormente, revolvemos y dejamos cocer "al arrebato" (o sea a fuego fuerte)



Cuando el arroz está "al dente" y queda un poco de caldo que no ha absorbido lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar unos 10 minutos hasta que queda seco y suelto y ya sólo queda servirlo al plato y chuparse los dedos.

Diseño: peppoWeb.compeppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfes, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Còmpeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com