Los secretos de Lupe

ARROZ CON GAMBAS Y CALAMARES (PUNTILLAS)

Ingredientes:

Gambas crudas 250 gr.
Calamares pequeños (puntillas) 200 gr.
Pimiento verde 1 U.
Pimiento rojo ½ U.
Tomates 3 U.
Ajos 3 U.
Azafrán 4 hilos
Pimentón dulce 2 Cdas.
Aceite 4 Cdas.
Arroz 5 puñados (1 puñado de arroz por persona y 1 extra para repetir)
Caldo 2 cucharones de por puñado de arroz
Agua c/n
Sal al gusto

Preparación:

Colocar aceite en la paellera y agregar el pimiento verde y rojo cortado pequeñito.
Sofreír hasta que ablanden.
Incorporar los ajos cortados en pequeño o triturados y mezclar.
Agregar el tomate rallado y remover para integrar.
Medir el arroz según la receta: 1 puñado por persona y 1 puñado adicional para que quede para alguien repita.
Agregar al sofrito el arroz y remover.
Incorporar el caldo y mezclar.
Hacer una infusión con una taza de agua caliente con el azafrán. Dejar infusionar por un par de minutos.
Agregar la infusión de azafrán al arroz, mezclar y cocinar el arroz hasta que esté en su punto. Estará listo aproximadamente en 12 minutos en total.
Para terminar, precalentar el horno a 190°C, colocar la paellera durante 4 minutos.

TIPS

- Terminar el arroz en el horno permite que terminen su cocción además de darle el punto exacto de melosidad.
- Si no tienen azafrán se puede colocar el colorante Carmencita. Ese colorante dará el mismo color al arroz. La diferencia es que el azafrán proporcionará color y sabor, pero se puede preparar de las dos maneras.
- El caldo puede ser de pescado o pollo. Con ambos queda de muy buen sabor. Con el de pescado se intensifican los sabores de mar y con el de pollo combina el sabor a mar y la suavidad del pollo.

¡Hasta la próxima!