

Arroz cremoso con salmonetes

por Chemuto



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

180 grs. De arroz bomba
1 cebolla pequeña
2 ajos picados
1 pimiento verde
200 grs. De mejillones (previamente abiertos, blanqueados en agua con sal)
una copa de vino blanco seco
¾ L. de caldo o fumet de pescado
unas hebras de azafrán
6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
perejil picado
sal y pimienta
4 salmonetes de 250 grs. Cada uno
3 cucharadas de aceite de oliva
sal de Maldon
Unas hojas de perejil frito

Preparación

- Pon el aceite de oliva al fuego en una cazuela. Añade la cebolla y el pimiento verde, los dos muy picados y déjalo pochar a fuego lento hasta que estén muy blandas ambas hortalizas.
- Agrega los ajos picados y deja hacer un par de minutos más. Añade entonces el arroz y remueve un par de minutos.
- Agrega el vino y cuece hasta que se evapore. Añade la carne de los mejillones picados y echa poco a poco (Cazo a cazo) el caldo. El arroz debe estar siempre cubierto por un poco de caldo.
- A los 10 min. De cocción, añade el azafrán disuelto en un poco de caldo. A los 15 min. De cocción, agrega el aceite de oliva virgen extra, remueve con una cuchara de madera y salpimenta.
- Saca del fuego, tapa la cazuela y deja en reposo uno o dos minutos. Añade el perejil picado al final de todo.
- Desdospina los salmonetes y filetéalos. Pon a fuego vivo una sartén con aceite de oliva y dos lomos de cada salmonete para que se hagan unos instantes por cada lado. Debe quedar poco hecho.
- Repite la operación con el resto de los salmonetes. Sazonalos al sacarlos del fuego con la sal de Maldon o sal gema
- Coloca el arroz cremoso en un costado del plato, y al lado los lomos del salmonete calientes y sazonados. Coloca encima unas hojas de perejil frito y sirve.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259368/arroz-cremoso-con-salmonetes/>