

Arroz caldoso con bogavante



Cortamos los bogavantes en rodajas, separamos las pinzas y cortamos la cabeza en dos mitades longitudinales, y los ponemos en una cacerola con un poco de aceite hasta que adquieran un color rojizo. Lo retiramos y en ese mismo aceite sofreímos el ajo y la cebolla picada muy fina.

A continuación añadimos los tomates troceados, pelados y sin pepitas.

Incorporamos la pulpa de los pimientos secos rehidratados previamente en agua caliente durante treinta minutos. Cuando el sofrito ha tomado color añadimos el brandy y flambeamos.

Echamos el arroz y rehogamos ligeramente.

Añadimos el caldo de pescado y cuando empiece a hervir incorporamos el bogavante.

Rectificamos de sal y agregamos el azafrán previamente machacado en un mortero.

Hervimos a fuego fuerte durante cinco minutos y después cocemos a fuego medio 15' más.

Servimos inmediatamente.

4 personas

2 bogavante vivo de peso mediano (500 grs).

4 dientes de ajo

2 cebollas

2 tomates maduros

2 pimientos secos

4 cucharadas de Brandy

2 litros de caldo de pescado

300 gr. de arroz

Varias hebras de azafrán