

Arroz con almejas a la manera tradicional

(por Martín Berasategui)



Para 4 personas

INGREDIENTES:

Para el arroz:

- 250 g. de arroz.
- 200 g. de cebolleta fresca picada.
- 0'5 dl. de aceite de oliva.
- 0'5 l. de agua.
- sal.

Para las almejas a la marinera:

- 1 cucharadita de ajo picado.
- 0'25 l. de caldo de pescado o agua.
- 1'5 kg. de almejas.
- 1 cucharada soperas de perejil picado.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

El arroz: En una cacerola baja rehogar en el aceite la cebolleta fresca, bien picada. Después de 15 minutos, sin dejar que se dore, añadir el arroz. Sazonar. Rehogar un minuto más e incorporar el agua poco a poco. Hasta que el arroz la absorba toda y quede bien seco. Ha de tardar unos 16 minutos.

Las almejas a la marinera: En una sartén amplia rehogar el ajo picado con el aceite y, cuando empiece a “bailar”, añadir el caldo de pescado. Dar un hervor de 1 minuto. Seguidamente, añadir las almejas y mantener en el fuego hasta que se abran. Espolvorear con el perejil. Es importante no hacer mucho las almejas, ya que quedarían correosas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Mezclar el arroz con las almejas a la marinera y dejar cocer el conjunto durante un minuto más. Rectificar el sazón y servir.