Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Arroz meloso de gambón y brie caramelizado

20min | 4 raciones | 631 kcal

Ingredientes

- 1/2 kilo de chocos
- 8 gambones
- 1/2 kilo de gambas
- 350 g de arroz bomba
- 1 pimiento verde
- 1/2 vaso de vino tinto
- Fumet de pescado (se explica en la receta)
- 2 ajos
- 2 guindillas
- 2 hojas de laurel
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Pimentón dulce
- Azafrán

Elaboración

1. Trocear dos ajos finamente y freírlos en una sartén con aceite a fuego medio junto con un par de guindillas
2. Quitar las cáscaras de los gambones y las colas, y añadirlas a la sartén, después los gambones. Reservar
3. Con las cabezas de las gambas y de los gambones hacer el fumet de pescado: ponerlas en una olla con agua según la cantidad de arroz, una hoja de laurel, un puerro troceado y una zanahoria troceada, y dejar que se haga 30-40 minutos a fuego lento. Añadir también sal y pimienta
4. En la sartén de los ajos poner la cebolla troceada y el pimiento. Dejar que se haga un par de minutos a fuego medio, sacar y triturar todo con una batidora
5. Por otro lado, marcar el choco troceado a fuego fuerte y reservar
6. Para hacer el arroz, poner el arroz marcado un poco en la sartén con un poco de aceite y una hoja de laurel. Añadir un vaso de vino blanco o tinto (en esta ocasión se usó tinto) y después la mezcla de las verduras trituradas y el caldo que se habrá colado previamente con un colador
7. Pasados unos 10 minutos, añadir el choco (y el caldo que fuera necesario poco a poco), y a los 5 minutos las gambas (ya solo se dejarán 3 minutos más de cocción). Total: 18 minutos
8. Servir con los gambones que se reservaron por encima y con lo que más guste. Poner un poco de queso brie caramelizado con el soplete

POR RACIÓN	50 g Proteínas	7,3 g Grasas	86 g Hidratos	4,3 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta