

Arroz con salm3n

Descripci3n

Esta receta de arroz se puede hacer tambi3n con : salm3n, bacalao, pescadilla, merluzaâ?!

Ingredientes:

- * 1 filete de salm3n sin piel.
- * 15 mejillones.
- * 100 gr aproximadamente de gambas peladas.
- * 1 zanahoria peque±a.
- * 1 puerro mediano.
- * 1/2 cebolleta peque±a.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 porreta de cebolleta, esto es opcional.
- * 1 clavo de especia.
- * 1 tomate peque±o y maduro.
- * 2 vasos de arroz.
- * Perejil a gusto y apio (opcional).
- * Agua o caldo (el doble que arroz), vino blanco, laurel., sal, perejil, aceite de oliva.



Preparaci3n:

El filete de salm3n lo partimos en trozos no medianos, sazonamos y reservamos. Limpiar la zanahoria, el puerro, la cebolleta, el ajo, la porreta y trocear todo menudo. Pelar el tomate, trocearlo y reservar.



Limpiamos las gambas como os expliqu3 en la receta del **hojaldre de setas y gambas** y reservamos.

Limpiar tambi3n los mejillones y ponelos a cocer en una olla con un chorro de vino blanco y una hoja de laurel, en el momento que se abran ya est3n. Una vez cocidos quitar las valvas y reservar, lo mismo que el jugo que han soltado.



En una cazuela ancha y baja, echamos un chorro de aceite de oliva y ponemos el clavo y la zanahoria troceada a pochar, cuando estÃ©n, aÃ±adimos el resto de la verdura excepto el tomate.



Lo dejamos que se poche bien, y aÃ±adimos es tomate. Cuando este todo integrado, aÃ±adimos el arroz, lo mezclamos bien para que coja los sabores, aÃ±adimos el caldo o el agua (el doble que de arroz), rectificamos de sal y dejamos cocer.



Salpimentamos el salmÃ³n. Cuando veÃ¡is que el arroz empieza a estar cocido lo aÃ±adimos.

Lo dejamos 3 minutos aÑ±adimos las gambas y los mejillones,
apagamos el fuego. Dejamos reposar.



Categoría

1. Arroces

Fecha de creación

agosto 18, 2014

Autor

admin

default watermark