

## ARROZ DE MOLL y tomate de ramillete

Con este Arroz Moll, el chef Koldo Royo ha elaborado un plato mediterráneo que nos hará recordar nuestras vacaciones. Cierra los ojos y disfruta...  
afuegolento.com

Tiempo de preparación: 55 min. · Nivel de dificultad: difícil

### Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

### Ingredientes

4 ud. Tomates de ramallet  
600 g Salmonete  
150 g Cebolla blanca picada  
3 ud. Dientes de ajo picados  
1 pizca Pimentón dulce  
3 Hilos de azafrán  
400 g Arroz redondo  
Puerros, cebollas y apio  
Perejil fresco  
1 Yema de huevo  
1 cda Almendras  
1 cda Aceite de oliva D.O.  
1 pizca Sal

### Preparación

Limpiamos los salmonetes, reservando por separado las cabezas, las espinas, los hígados y los lomos descamados.

Preparamos un caldo ahogando puerro, cebolla, apio y tomate de ramillete finamente picado. Añadimos las cabezas y las espinas del pescado previamente salteadas. Lo cubrimos con agua y lo dejamos cocer. Añadimos el perejil, lo colamos y lo reservamos.

Salteamos las almendras y los hígados. Añadimos el “Pebre bord” y la sal.

Dejamos enfriar y batimos la yema de huevo, añadiendo el aceite poco a poco para emulsionar. Reservamos.

En una paella ahogamos el azafrán, los ajos, la cebolla y finalmente el tomate. Sofreímos 5min y tiramos el arroz.

A continuación, espolvoreamos el pimiento “Pebre bord” y sofreímos 5 min más. Lo bañamos con el caldo, buscamos el punto deseado de sal y dejamos hervir. Cuando falten 3min, lo metemos en el horno con unas finas rodajas de tomate por encima, y por encima ponemos los salmonetes.

Dejamos reposar y servimos con la salsa de los hígados.