

ARROZ DE MOLL y tomate de ramillete

Con este Arroz Moll, el chef Koldo Royo ha elaborado un plato mediterráneo que nos hará rememorar 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.