

Arroz con patatas y mejillones

Para 4 personas: ■ 1 tacita de arroz ■ 1 kg. de patatas ■ 1/2 kg. de mejillones ■ 1 cebolla pequeña ■ 1 diente de ajo ■ Aceite ■ Azafrán en rama ■ Perejil ■ Pimentón ■ Sal ■ Pimienta

Preparación: Lava muy bien los mejillones y quítale las barbas. Ponlos después al vapor hasta que se abran, quítale una concha, cuele el caldo de cocción y resérvalo. Pela, lava y trocea las patatas. Pela y pica la cebolla y el ajo. Lava y pica unas ramitas de perejil. En una cazuela caliente 4 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla, el ajo y el perejil. Sácalo y échalo en un mortero. En la misma cazuela,

sofríe las patatas y echa media cucharadita de pimentón. Machaca en el mortero la cebolla, el ajo, el perejil y 5 hebras de azafrán. Deslielo con un poco de agua y échalo en la cazuela. Cúbrela con agua y el caldo de los mejillones y sazona con sal y pimienta. Ponlo a cocer a fuego suave unos 15 minutos, hasta que las patatas estén tiernas. Añade entonces el arroz y los mejillones con una concha y cue-

celo todo otros 15 minutos. Cuando haya pasado ese tiempo, retira la cazuela del fuego y déjala reposar 5 minutos antes de servir a la mesa.

Receta con truco

Si quieres hacer este plato más espectacular, sustituye los mejillones por almejas grandes y sírvelo en cazuelitas de barro.

