

Arroz al caldero del Mar Menor

Receta de Juan Antonio Herráiz Herráiz

Preparación

Se limpian los pescados y se trocean. En un caldero se frien los dientes de ajo y las ñoras limpias de semillas, las retiramos cuando estén doradas y se machacan en el mortero. En ese mismo caldero echamos el tomate frito y a continuación los pescados troceados, ponemos agua, y añadimos las ñoras, dejándolos cocer y poniéndolos a punto de sal, azafrán y condimento amarillo. Una vez cocidos los pescados, se retiran y se reservan para tomarlos aparte del arroz, rociados con un poco de caldo y el ajo machacado.

El caldo que queda lo pasamos por colador chino para retirar las espinas y Le echamos el arroz cociéndolo durante 20 minutos. Se deja reposar 5 minutos.

La proporción de caldo debe ser 3 a 1, es decir una parte de arroz y tres de caldo. Se acompaña de ajoaceite.

Ingredientes

- 800 grs. de dorado del Mar Menor.
- 800 grs. de gallineta del Mar Menor.
- 600 grs. de mújol del Mar Menor.
- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 4 ñoras secas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 tomate maduro frito.
- 10 dl. de aceite.
- Una pizca de sal.
- Una pizca de azafrán en pelo.
- Una pizca de condimento amarillo.