

Paella de langosta

Receta de Juan Antonio Herráiz Herráiz

Ingredientes

- 800 grs. de langosta (4 medias langostas de 200 grs.).
- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 tomate maduro frito.
- 1 diente de ajo picado.
- Perejil.
- 1 cucharada de café de pimentón molido.
- 1 dl. de aceite.
- Una pizca de azafrán en pelo.
- Una pizca de condimento amarillo.
- Sal.
- Fondo de pescado (proporción triple que de arroz).

Preparación

Cortamos las langostas por la mitad, verticalmente.

Las ponemos en paellera con el aceite hasta que se doren. Seguidamente echamos el ajo picado, a continuación el pimentón molido y el tomate frito.

Echamos el arroz y lo freímos durante 3 minutos, y a continuación se moja con el caldo que previamente tenemos caliente. Se pone a punto de sal, azafrán y condimento amarillo, se cuece durante 20 minutos y, 5 minutos antes de terminar se añade el perejil y ajo machacado.

Los 4 últimos minutos, si es posible, se termina al horno. Se deja reposar 5 minutos. La proporción de caldo es de 3 a 1 (una parte de arroz y tres de caldo).