Arroz a la parte

Ingredientes:

? 1 kg de pescado.
? 400 gr de arroz.
? 1 ajo, azafrán.
? Pimienta.
? Clavo.
? Zumo de limón.
? Orégano, pimentón, perejil, ñora, pan, vino blanco, aceite y sal.

Preparación:

Para el arroz a la parte se cuecen juntos los distintos tipos de pescado (sargo, besugos, langostinos, mejillones, etc). Se sacan de la olla y se colocan en una fuente.

En el caldo sobrante se vierte un majado hecho con ajo, azafrán, pimentón, pimienta, clavo y un poco de zumo de limón.

Cuando hierva, se agrega el arroz en la proporción adecuada para que quede caldoso.

Se prepara una salsa machacando en un mortero ajos fritos, pimienta, orégano, comino, clavo, perejil, ñora o guindilla picante y una rebanada de pan frito ablandado en agua. Se labra lentamente con el aceite, aclarándolo con vino blanco. Se hierve la mezcla sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que adquiera consistencia.

El arroz a la parte se sirve en tres recipientes, para que cada comensal pueda mezclar a su gusto el arroz, el pescado y la salsa.