

Arroz caldoso

Ingredientes:

1/2 kilo de arroz.
1/2 kilo de almejas.
1 cebolla grande.
4 tomates grandes.
1 pimiento verde.
1 pimiento rojo.
3 dientes de ajo.
1 vaso de aceite de oliva.
1/2 cucharadita de pimenton dulce.
azafran o condimento amarillo.
sal

Preparación:

El arroz caldoso es un arroz propio de Andalucía, más parecido a los risottos italianos que a los arroces mas secos del levante español.

Pelar y picar la cebolla, escaldar los tomates, pelarlos y picarlos, partir los pimientos por la mitad, quitarles las semillas y picarlos, picar los ajos.

Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite y cuando este caliente echar la cebolla. Cuando comience a dorarse, echar los tomates, los pimientos y los ajos. Revolverlo todo bien con una cuchara de palo durante unos 10 minutos.

Cuando el sofrito este hecho, añadir las almejas y el pimenton, darle un par de vueltas y cubrirlo con agua.

En un mortero, majar las hebras de azafran con dos cucharadas de agua y añadirlo a la cazuela.

Dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos y añadir el arroz. Salar al gusto y añadir agua de manera que haya mas del doble que el volumen del arroz.

Dejar cocer el arroz a fuego lento durante unos 20 minutos y servir.

El arroz debe quedar caldoso, pero no demasiado.