Arroz con Zamburiñas y verduras

Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

1 cebolla
½ pimiento verde
½ pimiento rojo
320 gr. de arroz (80gr. Aprox por persona) del tipo bomba
1 docena de Zamburiñas de PuertoFish
Cabezas de langostino PuertoFish para el fumét (nosotros las teníamos de otra elaboración que os contaremos más adelante con langostinos de PuertoFish)
Aceite de oliva virgen
Sal
Cebollino para decorar

Pasta de ñoras:
200gr. de ñora
4 ajos
1/2 tomate frito
1 dl de aceite de oliva virgen

Preparación:

1.- TRUCO: Lo primero que vamos a preparar es la pasta de ñora, esto nos ayudará a proteger el grano y que nuestro plato quede más sabroso.
Pelamos, depepitamos y freímos las ñoras. Una vez estén fritas las trituramos junto a los ajos, el tomate y el aceite. Reservamos.

Arroz con Zamburiñas y verduras

2.- Marcamos ligeramente las zamburiñas en una sartén con aceite de oliva y las reservamos.

3.- En una cazuela ponemos la cebolla y los pimientos finamente cortados, esto será el fondo de la elaboración, rehogamos las verduras y una vez que estén tiernas, añadimos el arroz y una cucharada de pasta de ñora. Removemos.

4.- TRUCO: Para que el arroz salga perfecto es ideal tener claras las proporciones de fumét y arroz. Lo ideal sería 2 medidas de arroz por cada una de fumét.

Añadimos el fumét y removemos el arroz con las verduras y la ñora para que se suelte. No se vuelve a mover hasta el momento de servir, sí lo haces el arroz empezará a soltar el almidón y se compactará. Una vez que rompa a hervir bajaremos el fuego al mínimo. Dejamos cocer unos 12 minutos, pasado este tiempo lo tapamos y dejamos al fuego 2 minutos más. Apagamos y dejamos reposar 2 o 3 minutos.

5.- NOTA: Con este tiempo de cocinado el arroz queda aldente y en su punto justo.

Antes de servir el arroz lo removemos un poco, montamos el plato, añadimos el cebollino para decorar y colocamos las zamburiñas.

6.- Ahora solo queda sentarse a la mesa y disfrutar de un delicioso arroz con zamburiñas cortesía del Chef Jesús del Restaurante La Vizcaina en las Caldas, a 5 minutos de Oviedo.