

## Arroz a banda



Ingredientes para 6 personas:

Para el caldo:

- 1/2 Kg. de mejillones.
  - 1/2 Cabeza de rape.
  - 1/2 Kg. de huesos de rape.
  - 1 Espina de gallo grande.
- (En general, cualquier pescado de sabor fuerte o morralla)

## Arroz a Banda



Para la paella:

- 1/4 Kg. de gambas frescas.
- 600 gr. de sepia.
- 1 Tomate mediano, 1 cebolla pequeña.
- 1 Pimiento verde mediano.
- 900 gr. de arroz.
- 2 Dientes de ajo.
- 12 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- 1,8 Litros de agua.
- 4 gr. de sazón para paellas a base de azafrán y pimentón. (1 sobre de Paellero Carmencita)



Cocemos los mejillones al vapor para que suelten todo su cado, para esto, ponemos los mejillones en una cazuela y los cocinamos a fuego medio hasta que veamos que se han abierto todos; los mejillones en sí no los vamos a utilizar en la paella, sólo utilizaremos su caldo dado que dará muy buen sabor. Con los mejillones puedes preparar un buen aperitivo. Colamos el caldo resultante y lo reservamos.



Limpiamos y troceamos la sepia, y pelamos las gambas conservando las cascaras y cabezas, que también se utilizarán para preparar el caldo de la paella.



Ponemos a cocer en agua abundante todo el pescado reservado para el caldo (nos deberá quedar 1,8 litros de caldo como mínimo después de la cocción, añadimos el caldo de los mejillones, y las cáscaras y cabezas de las gambas. Lo dejamos cocer a fuego lento durante 2 horas, espumando de vez en cuando. El caldo es fundamental en esta paella, puesto que le va a dar todo el sabor al arroz. Por lo tanto, siempre se tiene que contar un buen pescado de sabor fuerte o de morralla.



Lavamos bien y troceamos la cebolla, el pimiento verde y el tomate pelado. Picamos los dos dientes de ajo. Echamos en la paella 12 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. La ponemos al fuego y cuando el aceite esté caliente, sofreímos los ingredientes anteriormente troceados.



Una vez cocido todo durante alrededor de 2 horas, colamos el caldo, y machacamos los restos del pescado para conseguir sacar el máximo sabor, volvemos a colar el caldo que haya soltado. Reservamos dejándolo preparado para calentarlo de nuevo, puesto que lo tendremos que incorporar a la paella hirviendo



Cuando el sofrito esté a medio hacer añadimos la sepia troceada.



En el momento en que la sepia empiece a estar dorada, incorporamos el arroz (900 gr.) y lo sofreímos un poco.



Añadimos el sazón para paellas a base de azafrán natural y pimentón, en este caso hemos utilizado un sobre de Paellero Carmencita. Removemos bien todo.



Añadimos 1,8 Litros de caldo hirviendo (el doble de la cantidad de arroz que era 900 gr.), repartimos los ingredientes por toda la extensión de la paella y comprobamos el punto de sal, para rectificarlo si fuera necesario. La paella debe hervir de manera uniforme.



Incorporamos las gambas repartiéndolas por toda la paella.



A medida que se consumiendo el agua, comprobamos que el fuego sea el correcto para evitar que se queme en la parte de abajo (si es muy fuerte) o que se pase el arroz y quede caldoso (si es muy bajo).



Una vez consumido todo el caldo, ya está. Preparar **Ajoleo** y servirlo junto con la paella. Que aproveche.