

Arroz con berberechos y cigalas

Arroz con berberechos y cigalas, hay diferencia entre hacer un arroz y una paella, parecidos pero no iguales, en nuestro caso el protagonista el berberecho.

Hay una eterna discrepancia de lo que se le puede o no puede echar a la paella por eso hay que diferenciar entre arroz de y paella de, el arroz cada uno lo hace a su gusto y la paella hay que seguir los reglas, sin cebolla que es un sacrilegio, sin... , solo puede llevar...

ingredientes

- 1 Kg de Berberechos
- 12 Cigalas
- 2 Calamares medianos
- 300 gr de Arroz bomba
- 2 cucharadas de Aceite de oliva virgen
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Verde
- 2 Tomates
- 2 dientes de Ajo
- Escamas de Ñoras agriduldes
- Azafrán
- Sal

elaboración Arroz con berberechos y cigalas

Lo primero será preparar el caldo para después hacer nuestro arroz.

Le quitamos las cabezas y el caparazón a las cigalas y

reservamos cuerpos limpios por un lado y cabezas y caparazón por otro.

En una olla con dos o tres dedos de agua ponemos los berberechos que previamente habremos tenido en agua con sal para que pierdan la arena, dejamos que den un hervor y en el momento que empiecen a abrirse los sacamos, mantendremos la olla cerrada para que se abran todos. Es importante que no hiervan en exceso pues se quedarán secos.

Comenzamos con el caldo, ponemos en una olla media cebolla cortada en trozos grandes con una cucharada de aceite de oliva virgen, dejamos que se poche ligeramente y añadimos uno de los tomates sin piel y cortado en daditos, esperamos un par de minutos y ponemos las cabezas y los caparazones de las cigalas, vamos machacando con una cuchara para que suelten todos los jugos que hay en su interior, dejaremos todo haciéndose durante unos 10 a 12 minutos.

Ahora incorporaremos el caldo de la cocción de los berberechos colándolo para que no tenga impurezas, dejamos que todo el conjunto cueza junto unos 20 minutos.

En una paellera pondremos la otra cucharada de aceite de oliva virgen, la otra mitad de la cebolla, el pimiento, el otro tomate y los ajos, todo picado muy finito, dejaremos que se haga el sofrito, pondremos unas escamas de ñoras agriduldes y los calamares cortados en trozos, removemos todo y dejamos hasta que el calamar esté listo.

Ya es hora de poner el arroz que mezclaremos en la paellera con el resto de los ingredientes, añadimos las hebras de azafrán y ponemos el caldo que preparamos colándolo previamente, por cada parte de arroz bomba dos partes de caldo, ponemos sal, removemos y dejamos a fuego lento.

Cuando baje el caldo ponemos las colas de cigalas que habíamos reservado por encima, recuerda que se hacen muy rápido simplemente con el vapor que va soltando el arroz al cocerse.

Cuando ya no veamos líquido en la paellera, apagamos el fuego y ponemos por encima los berberechos sin su cascara, recuerda que ya están cocidos, esperamos 5 minutos a que repose tapándola con un paño.

Ya tendremos listo nuestro arroz con berberechos y cigalas.

También en vez de cigalas pueden ser gambones, langostinos, carabineros...

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.