



Arroz caldoso con berberechos

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Aceite de Oliva Virgen Extra
6 Chalotas o 2 Cebollas pequeñas
Sal
2 Dientes de ajo
2 Pimientos verdes pequeños
1 Calabacín
2 Tomates
2 pizcas de Pimentón dulce
2 cucharadas de Concentrado de tomate (opcional)
1 vaso de Vino blanco
300g de Arroz redondo
1000-1200ml de Caldo de pescado
2 sobres de Azafrán
600g de Berberechos frescos

Ingredientes 6-10 personas

Aceite de Oliva Virgen Extra
15 Chalotas o 5 Cebollas pequeñas

Sal
5 Dientes de ajo
5 Pimientos verdes pequeños
2 Calabacines y medio
5 Tomates
5 pizcas de Pimentón dulce
5 cucharadas de Concentrado de tomate (opcional)
2 Vasos y medio de Vino blanco
750g de Arroz redondo
2500-3000ml de Caldo de pescado
5 Sobres de Azafrán
1500g de Berberechos frescos

Ingredientes 12-16 personas

Aceite de Oliva Virgen Extra
24 Chalotas o 8 Cebollas pequeñas
Sal
8 Dientes de ajo
8 Pimientos verdes pequeños
4 Calabacines
8 Tomates
8 Pizcas de Pimentón dulce
8 Cucharadas de Concentrado de tomate (opcional)
4 Vasos de Vino blanco
1200g de Arroz redondo
4000-4800ml de Caldo de pescado
8 sobres de Azafrán
2400g de Berberechos frescos

Preparación

En una cazuela, ponemos una cantidad generosa de aceite de oliva virgen extra y pochamos a fuego medio la chalota picada con una pizca de sal. Cuando la chalota tenga un tono transparente, añadimos el ajo picado y, cuando ambos estén dorados, incorporamos el pimiento verde. Cocinamos 5 minutos. Pasado ese tiempo, subimos el fuego y añadimos el calabacín removiendo constantemente para que no se queme. Cuando todas las verduras estén doradas, añadimos el tomate pelado y en trozos, el pimentón (y el tomate concentrado) y cocinamos hasta evaporar el jugo del tomate. Incorporamos el vino blanco, removemos y dejamos que se evapore el alcohol durante un minuto. Agregamos el arroz, lo cocinamos unos segundos con el sofrito y vertemos el caldo previamente calentado con el azafrán y llevamos a hervor. Cocinamos el arroz a fuego medio el tiempo que indique el fabricante en el paquete. Es importante destapar 3-4 veces durante la cocción para removerlo y ayudar a que suelte el almidón que tiene y que nos proporcionará una textura melosa. Cuando queden 2 minutos de cocción, añadimos los berberechos, volvemos a tapar y dejamos que se abran con el vapor. Probamos y rectificamos de sal si es necesario.

Notas

Debemos dejar los berberechos en agua con sal al menos dos horas antes de cocinar el arroz. Los berberechos sueltan agua salada por lo que es aconsejable no pasarse al inicio con la sal. Si no vamos a comer el arroz al momento, es mejor parar la cocción 5 minutos antes de que esté en su punto y reanudarla cuando se vaya a tomar incorporando entonces los berberechos.