



RECETAS DE COCINA

*Arroz a la cazuela
con salchichas y
centollo.*

Dificultad: media

Precio: alto

*Tiempo de elaboración:
1 hora 30 minutos.*

*Ingredientes para
4 personas:*

- 400 g de arroz
- 2 centollos
- 8 salchichas
- 100 g de guisantes
- 1 pimiento asado
- caldo de pescado
- cebollino

Para el sofrito:

- 2 cebollas de Figueras
- 1 tomate maduro
- 1 diente de ajo
- perejil y aceite

Para la picada:

- 2 dientes de ajo
- perejil
- 2 filetes de anchoa

Maridaje:

Vino Tinto: Condado de Haza

Origen: Ribera del Duero

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA

12



Arroz a la cazuela con salchichas y centollo.

Preparación:

En una sartén con abundante aceite caliente, poner a confitar la cebolla picada durante 25 o 30 minutos a fuego bajo.

Después de este rato, añadir el ajo trinchado y al cabo de un par de minutos, añadir el perejil picado y el tomate rallado.

Dejarlo cocer todo junto durante 12 minutos para que se vaya confitando. Una vez cocido el sofrito, escurrirlo y pasarlo por la batidora. A parte, en una cazuela con un poco de aceite, freír la cáscara del centollo junto con las salchichas. Cuando estén doradas, añadir el sofrito y el arroz. Mezclarlo y dejarlo cocer un par de minutos más. Después añadir el caldo de pescado y dejarlo hervir durante 10 o 12 minutos. Mientras tanto, preparar la picada con los ajos, el perejil, las anchoas, un poco de aceite y una cucharada de caldo. Cuando el arroz esté a media cocción, añadir el coral del centollo, los guisantes previamente hervidos, el pimiento asado y la picada. Remover un poco, rectificar de sal y dejarlo cocer 8 o 10 minutos más. Antes de servir, dejarlo reposar un par de minutos. Decorar el plato con las patas del centollo y un poco de cebollino.