

# Arroz con Bogavante



## INGREDIENTES

- ◆ 4 bogavantes
- ◆ 2 cebollas tiernas
- ◆ 1 pimiento rojo
- ◆ 1 tomate rallado
- ◆ pulpa de 2 pimientos choriceros
- ◆ 800 gr de arroz bomba
- ◆ ½ kg de gambas
- ◆ ¼ kg de almeja fina
- ◆ agua
- ◆ sal

## PREPARACIÓN

1.- Primeramente vamos a cocer el bogavante. Éste ha de estar vivo, y para ello lo sumergimos en una cazuela con agua fría y sal, unos 35 gr de sal por litro de agua, que es lo más parecido a la salinidad del mar. Ponemos la cazuela a fuego vivo hasta que hierva. En ese momento retiramos del fuego y dejamos reposar en la cazuela con el agua quince minutos. Transcurrido ese tiempo, sacamos los bogavantes a una fuente y cuando estén fríos, los partimos longitudinalmente y rompemos las pinzas para que sea más fácil sacar su carne. (El bogavante lo cocemos partiendo de agua fría, ya que si lo sumergimos en el agua hirviendo, desprende las patas y entraría agua en su cuerpo; además es peligroso ya que aunque moriría rápido, seguramente movería bruscamente su cola al contacto con el agua hirviendo y nos podría quemar. El tiempo de cocción no es necesario que sea mucho, ya que la albúmina de los crustáceos necesita unos 65º para su cocción; al hervir el agua salada, con el bogavante conjuntamente, se alcanzan más de 100º. Sin embargo, lo dejamos en el agua caliente quince minutos, ya que el bogavante "coge" la sal en el proceso de enfriamiento.)

2.- Colamos 1 litro del agua de cocción del bogavante y cocemos junto con 2 litros más de agua, las cabezas y cáscaras de las gambas durante 10 minutos, pasamos por un chino y reservamos este caldo, que utilizaremos para el arroz. (Hay que tener en cuenta que el agua de cocción del bogavante está muy salada, por eso no utilizamos sólo esa agua.)

3.- En una paellera rehogamos la cebolla y el pimiento rojo, cuando esté la verdura tierna, añadimos el tomate y la pulpa de los choriceros, dejamos unos minutos y añadimos el arroz. Damos unas vueltas y añadimos el caldo, tres veces la cantidad de arroz. (El arroz bomba absorbe más agua que el arroz convencional, también necesita más tiempo de cocción, de 20 a 25 minutos).

4.- Mientras, abrimos las almejas en un cazo con un poco de agua (colamos esa agua y añadimos al arroz) y salteamos las gambas, o flambeamos. A los quince minutos de cocción del arroz, añadimos las gambas y las almejas. Cuando falten 5 minutos, colocamos los medios bogavantes sobre el arroz, que ha de estar un poco caldoso, ya que seguirá absorbiendo agua. Dejamos reposar de cinco a diez minutos, y a la mesa.