

Arroz con sepia y mejillones



INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kg de sepia limpia
- ◆ 1/2 kg de mejillones
- ◆ 16 langostinos (opcional)
- ◆ 300 gr de arroz
- ◆ 2 cebolletas
- ◆ 1/2 pimiento verde
- ◆ 1 tomate maduro
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- En una cazuela ponemos agua a hervir con los mejillones bien limpios; según se vayan abriendo vamos retirando. Quitamos las valvas de los mejillones y troceamos a la mitad; algún mejillón lo dejamos entero con la valva donde esté agarrado para decorar. El agua que queda lo colamos y guardamos, ya que añadiendo agua nos servirá de caldo para el arroz, que mantendremos caliente para utilizarlo más adelante (aproximadamente se utilizará dos veces y media la cantidad de arroz)
- 2.- Picamos finamente la cebolleta y el pimiento verde y rehogamos en aceite de oliva a fuego suave hasta que esté la verdura dorada pero sin quemarse. Mientras vamos troceando la sepia limpia
- 3.- Añadimos la sepia y subimos el fuego, dejamos que se rehogue unos 5 minutos y añadimos los mejillones troceados y el tomate bien picado (se puede utilizar tomate triturado)
- 4.- Se añade el arroz y se deja rehogar, cuando está casi a punto de pegarse al suelo de la cazuela vertemos la mitad del caldo, que deberá estar caliente
- 5.- Damos unas vueltas para que el arroz suelte el almidón y quede más meloso; a medida que se consume el caldo añadimos más
- 6.- Mientras se cuece el arroz ponemos en una sartén los langostinos y los marcamos un poco sin que se hagan del todo, ya que les añadiremos al arroz en el último momento y se terminarán de hacer
- 7.- Pasados unos 17 ó 18 minutos el arroz estará casi listo, lo dejamos algo caldoso y retiramos del fuego; rociamos con un chorrito de aceite de oliva y por último añadimos los langostinos y algún mejillón entero. Se deja reposar 5 minutos tapado con un paño de cocina y se sirve.