

# Paella de Bogavante



## INGREDIENTES (cada 2 pers)

- ◆ 150 gr de arroz bogavante
- ◆ 70 gr de pescado (fletan o perca)
- ◆ 70 gr de sepia
- ◆ 70 gr de langostinos
- ◆ 50 gr de berberechos
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ 1/2 pimiento verde
- ◆ 1 tomate
- ◆ azafrán o colorante alimenticio
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua, sal y laurel

## PREPARACIÓN

- 1.- En primer lugar troceamos la sepia y el pescado. Igualmente pelamos los langostinos, reservamos junto con el pescado y echamos las cáscaras y cabezas en una cazuela.
- 2.- Cocemos las cabezas de los langostinos durante 10 minutos y pasamos por la batidora. Colamos y reservamos, ya que lo utilizaremos para caldo.
- 3.- En una cazuela amplia con agua fría, introducimos con cuidado, ya que están vivos, los bogavantes, unas hojas de laurel y sal. Ponemos al fuego y cocemos 20 ó 25 minutos (según el tamaño del bogavante), contando desde el momento de empezar a hervir.
- 4.- Una vez cocidos, sacamos de la cazuela y reservamos.
- 5.- En una paellera calentamos aceite de oliva, y rehogamos muy picado la cebolla o cebolleta y el pimiento verde.
- 6.- Añadimos la sepia troceada y dejamos que se haga unos minutos hasta que se evapore el agua que pueda soltar. Igualmente añadimos el pescado.
- 7.- A continuación, echamos al conjunto los langostinos pelados y los berberechos, que habremos tenido en agua para que suelten las posibles arenillas. Dejamos rehogar todo hasta que se abran los berberechos, tras lo cual añadimos el tomate pelado y troceado (podemos utilizar tomate natural triturado).
- 8.- Una vez rehogados todos los anteriores ingredientes, echamos el arroz y mantenemos un par de minutos para que se rehogue bien pero sin pegarse.
- 9.- Tenemos preparado el caldo resultante de la cocción de las cabezas y cáscaras de los langostinos al que añadimos parte del agua de la cocción de los bogavantes, que habrá de estar caliente para no enfriar el grano de arroz, y lo añadimos a la paella, aproximadamente 2 veces y media la cantidad de caldo que de arroz.
- 10.- Añadimos sal y azafrán (o colorante alimenticio) y dejamos que se haga el arroz, aproximadamente unos 18 minutos.
- 11.- Mientras se hace el arroz, cortamos los bogavantes longitudinalmente en dos mitades, quitando la parte de la boca, y rompiendo la cáscara de las pinzas para que sea más fácil coger la carne una vez emplatado.
- 12.- Cinco minutos antes de que el arroz esté hecho, colocamos los medios bogavantes sobre la paella.