

PEPA MUÑOZ:

Un buen arroz del levante mediterráneo brillará con luz propia si lo preparamos con un bacalao salvaje de temporada, tan fantástico como el afamado Skrei de Noruega. Todo un lujo asequible.... ¡Manos a la obra!

SKREI CON ARROZ.- (Levante)

Ingredientes:

- 4 Lomos de unos 100gr cada uno
- 1/2 kg de arroz tipo bomba
- Unas hebras de azafrán
- Caldo de verduras
- Laurel
- Un diente de ajo
- Un tomate maduro
- AOVE
- Sal

Elaboración:

En una sartén ponemos aceite y las hojas de laurel. Lo calentamos a fuego medio-bajo durante unos 30 minutos. Pasado ese tiempo, apartamos del fuego y añadimos los lomos de Skrei para que se confiten y reservamos.

Colocamos las hebras de azafrán en una taza de caldo caliente para que infusione.

Picamos el ajo y rallamos el tomate.

En una sartén plana o paellera añadimos aceite, ponemos el ajo hasta que se dore y añadimos el tomate. Lo sofreímos, ponemos sal y añadimos el arroz. Rehogamos todo durante unos tres minutos. Añadimos el caldo con las hebras de azafrán reservadas; removemos todo bien y añadimos el resto del caldo de verduras. Dejamos que se cocine entre 15 y 20 minutos, hasta que el arroz se quede seco y retiramos para que repose unos 5 minutos.

Colocamos sobre el arroz nuestros lomos de Skrei confitados.

PASOS

Paso 1: Confitar el bacalao

Paso 2: Rehogar el ajo y el tomate

Paso 3: Añadido de la infusión de azafrán e incorporar el skrei

Paso 4: Emplatar