
Arroz con bogavante y alcachofas crujientes

¿Quieres mantener un rico plato clásico y a la vez darle un toque original? Hoy os proponemos una receta fruto del ingenio de Alberto Moya, del restaurante El Bogavante de Almirante.

Para el caldo:

- 1/2 kl de gamba arrocera
- Cabeza y raspa de una merluza
- 2 litros de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Para el arroz:

- 1 bogavante
- 200 gr. de arroz bomba
- 1 cebolla pequeña
- Pimiento rojo
- 1 tomate de pera grande rallado
- Ajo y cebolla
- Azafrán
- Perejil picado

Para las alcachofas:

- Corazones de alcachofas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



Elaboración:

Pelamos las gambas, reservamos las colas y ponemos a hervir las cáscaras y las cabezas, junto con la cabeza y la raspa de la merluza. Añadimos un poco de aceite y sal y dejamos que se haga durante 15 minutos a fuego fuerte. Sacamos las raspas y colamos el resto, para reservarlo.

Para el bogavante.

Se parte el bogavante –la cabeza en dos mitades y el cuerpo a rodajas– recuperando los jugos que haya podido soltar, y se le da una vuelta en la paella con un poco de aceite. Se saca y se reserva.

Para el arroz.

En ese mismo aceite se doran los ajos, la cebolla, el pimiento, el azafrán y el tomate. Cuando esté hecho el sofrito, se añade el arroz y se le da unas vueltas. A continuación, se incorpora el caldo (en proporción de dos a uno para un arroz seco y de tres a uno, si lo preferimos caldoso). Se deja hervir. Cuando el caldo está a medio consumir, se ajusta de sal y se le incorpora el marisco reservado, dejando que continúe el hervor durante unos minutos, pero teniendo mucho cuidado de que no se pase el arroz.

Para las alcachofas.

Se pone aceite en una sartén y se fríen los corazones de alcachofa con el aceite muy caliente. Cuando estén crujientes, se sacan y se incorporan al plato. Este paso debe hacerse justo antes de servir para que las alcachofas no pierdan su textura.

Montaje y presentación.

En cada plato se colocará una ración de arroz, poniendo encima los trozos de bogavante y las alcachofas correspondientes a cada comensal.