

Arroz caldoso marinero con setas

Escrito por Paloma -
Viernes, enero 22, 2016



Esta receta de **arroz caldoso** es sencillamente un billete para darse una vuelta entre las nubes. El sabor alcanza las estrellas.

Tengo la inmensa suerte de pertenecer a la tierra valenciana, uno de los lugares con más fama en arroces. No es fácil conseguir comer un buen arroz ni siquiera en los restaurantes y ni siquiera en esta tierra. De hecho, no suelo pedir arroz caldoso ni de ningún otro tipo cuando salgo a comer por ahí... porque me gustan más los que yo hago (esa es la verdad).

¿Qué entiendo por un buen arroz?: que tenga un fondo y un sabor inigualables, pero además salga en su punto justo de cocción (ya sabéis, si se pasa, ya no está bueno y si queda crudo, te rompes un diente...) y en su punto justo de combinación con líquidos (si no es un arroz seco, solamente puede ser meloso o

caldoso, y ha de quedar perfecto). Y digo que tengo esa suerte, porque he aprendido a hacer arroces de todo tipo, de carne y de pescado, hasta el punto de atreverme a decir que me he hecho experta en arroces (y os prometo que no soy prepotente ni vanidosa... es solo que me salen de miedo!).

He de decir que hasta llegar a este punto, mi andadura no ha sido fácil. Confieso que en mis principios no me salían las paellas: o se me quedaban sosas, o saladas; o se me quemaban, o se me pasaba el arroz... Más de una vez he tirado toda una paella a la basura, entera, con carne y todo... no se podían comer! Pero insistí hasta que empezaron a poderse comer.

He continuado haciendo arroces y he aprendido que una de las cosas básicas para conseguir un **arroz extraordinario** es hacer un **buen sofrito** y/o un **buen caldo**. Y para tener un buen caldo, es fundamental contar **con materia prima con sustancia y con productos de calidad**.

A partir de ahí, hago arroces con cualquier sobra, reúno tropezones limpiando pescado y los guardo hasta que les toca el turno de salir a escena y a veces solamente con restos que me quedan por la nevera consigo verdaderas maravillas. Este arroz caldoso es el resultado de uno de esos días que recogí -literalmente- lo que mareaba en mis armarios y en mi congelador en espera de un voto de utilidad.

Sencillo, sabroso. Os hará volar... ¿Quién se atreve?

[IV Concurso Internacional de Recetas Pimentón Ahumado “La Chinata”](#)

Receta Arroz caldoso marinero con setas

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 raciones)

1 chorro de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

1 ñora

4 dientes de ajo sin pelar

1 tira de [alga wakame](#)

8 colitas de gamba pequeñas de las que venden congeladas (opcional)

1 [tomate](#) rallado o 1 cucharada de tomate frito

Sal

Pimentón dulce de La Vera “La Chinata”

2 litros de agua

4 gambones (2 por persona)

1 cola pequeña de rape (puede ser congelada)

10 g de setas deshidratadas (las que tú elijas)

1 puñadito de [guisantes](#) (pueden ser congelados)

90 g de arroz (45 g por persona)

1 [guindilla](#) (opcional)

Algunos trozos pequeños de pulpo (por ejemplo, los de la parte de la cabeza, que suelen ser más duros); también podemos poner trocitos de pescado, o de sepia, o unos mejillones... cualquier tipo de pescado o

molusco que podamos tener como sobrante de otra receta, o que nos apetezca añadir (opcional)

Preparación

Pelamos los gambones y separamos los cuerpos. Reservamos ambas partes por separado (cabezas + pieles por un lado y carne por otro).

Extraemos la carne de la cola de rape y dejamos la espina para caldo. Reservamos la carne de rape.

Las cáscaras y las cabezas de los gambones junto con la espina de la cola de rape, las ponemos en una olla con un chorrito de AOVE y un par de ajos con piel incluida: sofreímos un par de minutos y echamos a la olla 2 litros de agua para preparar un concentrado de caldo. Dejamos hervir una media hora a fuego fuerte. Después, colamos y reservamos el caldo. Utilizaremos 6 cazos por persona. Si sobra, se puede congelar. (Si falta llegado el momento, habrá que añadir agua. Si hay más comensales, también habrá más gambones y podemos añadir más “tropezones”... por lo tanto no debe quedar aguado, sino en las mismas condiciones.)

Mientras hierve el caldo, ponemos las setas deshidratadas a cocer durante 10 minutos en cazo aparte. Colamos desechando el agua, y reservamos.

En una olla limpia, sofreímos los 2 ajos que nos quedan, pelados y laminados, con un poco de AOVE. Añadimos al sofrito la ñora, limpia de pepitas y troceada, el alga Wakame troceada, las colitas de gamba... cuando esté todo más o menos salteado, agregamos el tomate. Si es natural rallado, esperamos que se sofría. Si hemos puesto salsa de tomate o tomate ya frito, entonces, le damos un par de vueltas e inmediatamente espolvoreamos un poco de pimentón dulce de La Vera. Enseguida, incorporamos el caldo que tenemos reservado de haber hervido las pieles y cabezas de los gambones (Ojo! No todo: 6 cazos por comensal + 2 de regalo, para que lo que evapora en la cocción no nos quite demasiado).

Dejamos que hierva todo junto para que las algas suelten su sabor y se hidraten. En ese rato, añadimos los guisantes, las setas reservadas y el pulpo troceado. Dejamos cocer 15 minutos aproximadamente a fuego medio.

Pasado ese tiempo, echamos el arroz y la guindilla en su caso. Removemos de vez en cuando para que no se pegue en el fondo.

Desde que lo echamos, hay que contar 20 minutos. En los últimos 5 minutos, agregamos la carne de rape y los cuerpos de los gambones reservados.

Servimos inmediatamente.

Nota: Debemos de tener cuidado con la guindilla y ser conscientes que si alguien se la come en una sola cucharada, pueden caerle lagrimones!! ? Es difícil de quitarla porque se mezclará con el resto de ingredientes y es fácilmente confundible con la ñora del sofrito, que a estas alturas, anda con textura de pimiento rojo a trocitos... como la guindilla!

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Qué arroz ponemos hoy?](#)

También te puede interesar:

Arroz caldoso de gambas y atún

Cóctel de gambas

Dorada a la sal