



## ARROZ A BANDA

### Ingredientes para 4 personas:

- 500 g de arroz bomba.
- 100 g de gamba arrocera.
- 1 Kg de morralla:



Rape, cintas, pargos pequeños, gallos de San Pedro pequeños, galeras, cangrejos, escórpora o cabracho, roigs, gallinetes, caparruts, etc. Puede añadirse también morena (si no nos repugna) porque hace el caldo más meloso.

- 2 ñoras.
- 1 cebolla media.
- 5 dientes de ajo.
- 2 tomates medianos maduros.
- 10 ml de brandy de Jerez Gran Reserva.
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce.
- 3 cápsulas de azafrán molido (de las que vienen en pequeñas cápsulas de plástico).
- 13 cl de aceite de oliva Virgen extra (mejor arbequino).
- Sal.

### Procedimiento:

#### 1. CALDO

- Preparamos el caldo de pescado. En una olla ponemos a hervir durante 35 min la morralla con algo de agua (250 ml), no olvidemos que el pescado es agua. También las 2 ñoras a las que luego, como se habrán reblandecido, se rasca la piel y se aprovecha la carne añadiéndola al caldo.

- Mientras se cuece el caldo, en una sartén elaboramos un sofrito con una cebolla mediana troceada, 3 dientes de ajo aplastados con la parte plana del cuchillo y un tomate maduro sin pelar troceado en cuatro trozos. Cuando esté casi hecho, adicionamos el brandy y seguidamente, lo vertemos en el caldo.
- Una vez el caldo está terminado lo pasamos por un colador chino (machacando el pescado para sacarle el jugo) y lo apartamos intentando mantenerlo caliente.

## 2. ARROZ

- Ponemos la paella al fuego mediano (2/4) con el aceite de oliva y pasamos las gambas arroceras sin que se hagan del todo. Ahora las separamos y pelamos guardando las cabezas y las pelar.
- Con un minipimer trituramos las cabezas y las pelar de las gambas a las que habremos añadido algo de caldo. Filtramos y añadimos al caldo.
- En ese mismo aceite y, con fuego más bien lento, sofreímos 2 dientes de ajo muy picadito (sin que se quemen porque amargan) y seguidamente, incorporamos medio tomate maduro, pelado, sin simientes y muy picado. Posteriormente, con cuidado, añadimos una cucharada rasa de postre de pimentón dulce. Es conveniente no dejar de dar vueltas con una cuchara de madera puesto que el pimentón, al igual que el ajo, se quema y amarga con mucha facilidad.
- Rápidamente echamos el caldo a la paella y agregamos una pastilla de caldo de pollo que previamente habremos deshecho con un tenedor por ejemplo. Después de haberla repartido y pasados dos minutos, probamos de sal y si hace falta, rectificamos. Estará a punto de hervir cuando echemos el azafrán molido.
- Cuando empiece a hervir añadimos el arroz al caldo. Lo distribuimos suavemente con unos toques de cuchara y dejamos que se cueza 10 min a fuego medio-fuerte (3/4) y 10 min a fuego bajo (1/4). Finalmente, repartimos las gambitas peladas por encima del arroz.
- Dejar en reposo 5-10 min antes de servir. Se debe acompañar con salsa allioli.

### Principal y básico:

En primer lugar y muy importante, debemos elegir el tamaño de la paella tiene que ser el doble de raciones de las que vamos a cocinar (ver receta de la paella en esta misma web). En este caso, como haremos un arroz a banda para 4, la paella que utilizaremos será para 8 porque el espesor final debe ser la mitad del que tiene la típica paella valenciana (50 cms).

No hay que olvidarse nunca de la proporción: **dos veces y media de caldo por una de arroz, aunque en paellas superiores a 60 cms es mejor aumentar a 2,7 la proporción.**

### Recomendaciones:

Aunque la cantidad de aceite parezca exagerada, para que el arroz salga bueno la precisa.

Es posible que tengamos que añadir caldo durante la cocción del arroz. Dado el caso, hay que hacerlo delicadamente y, por supuesto, con caldo muy caliente.

