

RECETA REGALO CA L'ANGELS

ARROZ MELOSO DE RAYA

Ingredientes, caldero 4 personas

100gr. Aceite de oliva.

1 pimiento rojo

2 alcachofas

2 patatas

1 Boniato

1 trozo calabaza roja

175 gr. Alubias tierna

200 gr. Judía ancha

2 cebollas

2 cucharadas pimentón hojilla

Ajo i perejil picado, una cucharada

500 gr, raya, dejándole la piel blanca.

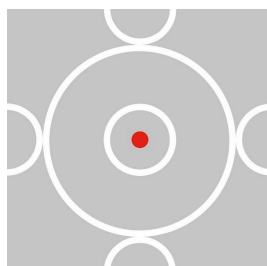
1 pimiento rojo seco

2,5 l. caldo pescado

300 gr. Arroz bomba

Almejas

Sal



Preparación

En una olla de hierro, poner el aceite y cuando está caliente sofreír el pimiento rojo y la alcachofa. Cuando este sofrito , retirara y reservar.

Agregar a la olla la patata, moniato y calabaza, sofreír. Añadir una cebolla picada, remover un poco y añadir la alubia, la judía y unas tiras de pimiento rojo seco. Cuando este dorada la cebolla añadir el ajo y el perejil picado y una cucharada de pimentón rojo, remover y agregar un poco de caldo de pescado y los trozos de raya.

En una segunda cazuela plana de hierro , preparamos un sofrito con una cebolla picada, un poco de ajo y perejil y unos trozos de pimiento seco. Añadir caldo de pescado. Tras 8 minutos, sacamos la raya de la primera olla y la ponemos en la segunda. Dejándola resguardada junto con unas almejas, a fuego lento.

Añadimos caldo de pescado a la primera olla, y cuando a la patata le reste poco para estar cocida ponemos el arroz.

A los 10 min. Añadimos el pimiento y la alcachofa.

Ir corrigiendo el caldo, añadiendo si hace falta caldo caliente, arroz (unos 20min.) .

TEMpS

Taller cocina Ca l'Angels

**Desde los principios de la cocina mediterránea a la actualidad
de la cocina del restaurant Ca l'Angeles .**