

Arroz caldoso con cigalas, rape y setas.



Ingredientes para 4 personas:

- Arroz de Valencia D.O. (400 g.)
- Cigalas (800 g.)
- Rape (400 g.)
- Setas (400 g.)
- Cebolla (100 g.)
- 6 ajos y 2 ñoras
- 2 tomates maduros
- 6 cucharadas soperas de aceite
- Sal y Azafrán

Preparación:

En una sartén poner el aceite. Calentarlo y poner las cigalas, la cebolla, el tomate, los ajos y la ñora.

Sofreír bien y añadir las setas. Remover durante 1 minuto y echar agua.

Antes de que empiece a hervir poner el arroz y, cuando falten 10 minutos para el final de su cocción, sacar la ñora y majarla junto con el ajo.

Colocar las cigalas y el rape, finamente laminado, dentro de la sartén, y en dos minutos lo ajustaremos de sal y le pondremos el majado.