Receta de Arroz A Banda Con Mayonesa Ali Oli

22 Abr 2014

Buenos días, hoy lunes os voy a dejar esta receta que es típica de las tierras levantinas y es un plato delicioso para los amantes del arroz.

Ingredientes

- Pescado para hacer un caldo (Rape, congrio, mejillón, etc.)
- Arroz (una taza por persona)
- Tomates
- Calamares
- Gambas peladas
- Aceite de oliva
- Sal
- Condimento o azafrán
- Mayonesa Ali Oli

Modo de Preparación

1. Preparar un caldo con dos litros de agua y el pescado sin espinas ni piel y un poco de sal
2. Cuando hierva un poco, apartarlo y colarlo
3. Calentar aceite en una paellera o cazuela de barro y freír el tomate pelado y picado en trocitos, junto con los calamares troceados y añadir el condimento
4. Echar el caldo de pescado y cuando empiece a hervir echar el arro
5. ZCocer diez minutos a fuego fuerte, añadir el rape y demás pescado troceado y dejar cocer otros ocho minutos a fuego medio
6. Poner las gambas un rato antes de apartarlo
7. Dejar reposar cinco minutos antes de servir
8. Acompañar de una mayonesa ali oli