

Arroz azafranado de sepia y rape con ajos tiernos

- 1.** Hacemos un fumet rojo con cebolla, zanahoria, tomate, puerro, pescado de roca, galeras y cangrejo. Primero se sofríe toda la verdura y luego se añade el tomate al final.
- 2.** Mientras, doramos un poco el pescado y el marisco al horno y lo mezclamos todo. Cubrimos con agua y cocinamos 40 minutos.
- 3.** Para el arroz, sofreímos el rape y reservamos. Luego añadimos la sepia, los ajos tiernos, un poco de tomate rallado y si tenemos dos cucharadas de sofrito ya hecho le añadimos un poco. Si no, con el tomate rallado es suficiente.
- 4.** Añadimos el arroz y lo mojamos todo con el fumet de pescado. La proporción para 4 personas es 400 g. de arroz por 1,2 litros de caldo de fumet.
- 5.** Rectificamos de sal, añadimos azafrán y terminamos añadiendo los dados de rape.
- 6.** Lo ideal es cocinarlo todo 10 minutos al fuego y 7-8 minutos al horno a 200 °C, aunque se puede cocinar únicamente al fuego.