

Arroz “socarrat” con gambas de Palamós con su jugo

Ingredientes: 1kg de arroz carnaroli “estanque de Pals”, 100gr de tomate concentrado, azafrán en rama, colorante de azafrán, 3l de “fumet” de pescado, 3l de fondo reducido de galeras y 6 gambas frescas de Palamós.

- 1.** Para preparar el arroz, ponemos el arroz, el tomate concentrado y los 2 tipos de azafrán y le haremos una pre cocción de 16 minutos. Añadiremos el arroz al fuego al estilo risotto. Para hacerlo así, hay que ir añadiendo el “fumet” despacio, de forma que cuando llegue al final de la cocción, esté muy seco.
- 2.** Después estiraremos el arroz en capas finas sobre bandejas para enfriarlo rápido y que se corte la cocción. Pasaremos el arroz por una sartén adherente y le haremos una costra de “socarrat”.
- 3.** Pelamos las gambas sólo por la parte de la cola y las marcamos ligeramente con la plancha.
- 4.** El montaje se realiza tal como se ve a la fotografía.