Arroz a banda de la Comunidad Valenciana



Consejo del chef

A pesar de los ingredientes sencillos y de un proceso de cocinado fácil, es importante estar pendiente, porque lo de cogerle el punto al arroz, no es tontería. Eso sí, cuando se lo cojas, te vas a hacer el amo o la ama de las comidas familiares.

Raciones para 2

- ❏ **200 gr** Arroz bomba
- ❏ **800 ml** Caldo de pescado
- ❏ **300 gr** Calamar o sepia
- ❏ **1** Tomate
- ❏ **1/2** Cebolla
- ❏ **1** Diente de ajo
- ❏ Sal
- ❏ Azafrán

1. Poner un poco de aceite en la paellera y calentar.
2. Una vez caliente añadir el calamar o sepia troceado, rehogar.
3. Incorporar el ajo picado, la cebolla picada y el tomate rallado sin piel. Rehogar a fuego medio hasta pochar.
4. Añadir el arroz y sofreír junto con el resto de ingredientes.
5. Verter el caldo, azafrán, sal y cocer 18 minutos (mirar instrucciones del fabricante).
6. Una vez listo dejar reposar unos minutos y servir junto alioli.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-a-banda-de-la-comunidad-valenciana/