

## Arroz Señorito de Mariscos



### **INGREDIENTES** (4 personas)

- 250 grs. de arroz bomba
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 150 grs. sepia (choco)
- 50 grs. de guisantes
- 2 pimientos del piquillo
- 150 grs. de almejas
- 150 grs. de mejillones
- 150 grs. de langostinos
- 4 gambones
- 3 tomates de pera sin piel
- 1/2 copa de Manzanilla
- sal y pimienta
- AOVE

### **ELABORACIÓN**

Cortamos toda la verdura y la ponemos en una olla o sartén con AOVE y rehogamos bien, cuando esté todo dorado, añadimos la sepia y los guisantes. Mientras pelamos el langostino para hacer un caldo de marisco con la cáscara (la hervimos en agua). Añadimos la Manzanilla

al sofrito y cuando evapore el alcohol, añadimos el arroz. Sofreímos unos 5 minutos, cubrimos de agua, 15 minutos. Cocinamos a fuego medio 5 minutos. Antes de acabar, añadimos las almejas mejillones y langostinos pelados, luego salpimentamos y añadimos un gambón hecho a la plancha encima.

\* Cocción total: unos 20-25 min.

\* Dejamos reposar 5 minutos más y servimos.

### **Paso a Paso Video:**

<https://youtu.be/Zb8riC9jKo8?si=wUHI4cXnkUUncGkf>

### **Sabias que...**

-El arroz del *señoret* o del señorito es una paella marinera donde todo el marisco va pelado, para no tener que ensuciarse las manos con las gambas (por ejemplo).

-Este arroz se prepara desde hace siglos en la Comunidad Valenciana en las casas más acomodadas, donde al tener servicio se podían permitir pelar los mariscos, de ahí lo del *señorito* porque el arroz se cocinaba para 'los señoritos de la casa'. Desde hace ya varias décadas es un plato también muy implantado en las costas andaluzas en sus restaurantes y chiringuitos, donde en la temporada estival, sus clientes acostumbran a pedir este arroz, por la exquisitez de su sabor y la comodidad a la hora de consumirlo y degustarlo.