

# Arroz con *Bogavante*



# Arroz con Bogavante

4 Personas

## Ingredientes:

300 g de arroz Abordo  
100 g de pimiento rojo Abordo  
1/2 cucharada pimiento choricero  
1 cucharadita pimentón dulce  
5 hebras de azafrán  
100 g de tomate rallado  
100 g de cebolla picada Abordo  
50 g de ajos picados Abordo  
100 ml vino blanco  
50 ml brandy  
1 l caldo de marisco  
1 bogavante cocido Abordo  
1 cucharada de aceite de oliva Abordo  
Sal

**duración aprox.  
45 min.**

## Modo de Preparación:

Descongelar y limpiar el bogavante, reservando la cabeza. Cortar la cola en rodajas y el resto de la carne en trozos pequeños y ponerlo a dorar en la cazuela con el aceite. Cuando este tomando color retirar el bogavante y reservarlo.

Picar el pimiento rojo, saltear con la cebolla blanca y el ajo en aceite de oliva.

Saltear el arroz, añadir el pimiento choricero, los tomates rallados, la cabeza del bogavante, el vino blanco y el brandy.

Añadir el caldo de mariscos.

Dejar hervir lentamente hasta que el arroz esté cocido y la consistencia sea la de un arroz caldoso. Poner a punto de sal. Al final añadir el bogavante que esta a media cocción y dejamos cocer a fuego lento.



C-24125

**ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151**