

Arroz con Marisco y Cerveza

Ingredientes

Fumet de marisco:

- 250 grs. Gambas Arroceras
- 50 grs. Aceite Oliva virgen extra
- 600 grs. Agua
- 1000 grs. Mejillones Frescos

Arroz con marisco:

- 50 grs. Cebolla
- 2 Dientes de Ajo
- 80 grs. Tomate Triturado en Conserva
- 100 grs. Aceite de Oliva virgen extra
- 250 grs. Calamares Frescos (limpios y en trozos)
- 1 cucharadita Pimentón Dulce
- 1 cucharadita Sal
- 200 grs. Arroz de grano Redondo
- 200 grs. Cerveza
- 1 Pimienta de Cayena molida

Preparación

Fumet de marisco:

1. Pelamos las gambas y ponemos en el vaso las cabezas y las cáscaras (reservamos los cuerpos) y el aceite. Troceamos **2 seg/vel 5** y sofreímos **5 min/120C°/vel1**.
2. Añadimos el agua y situamos el recipiente Varoma en su posición con los mejillones. Programamos **15 min/Varoma/vel1**. Retiraremos el Varoma y reservaremos. Colamos el fumet a través de un colador de malla fina y reservaremos. Lavaremos bien el vaso.

Arroz con marisco:

3. Ponemos en el vaso la cebolla, los ajos y el tomate triturado y trituraremos **6 seg/vel 5**. Lo retiraremos a un bol y reservaremos.
4. Ponemos en el vaso el aceite y calentaremos **5 min/120C°/velocidad cuchara**.
5. Incorporamos los calamares y sofreímos **5 min/120C°/vel 1**.
6. Añadimos las verduras reservadas y rehogaremos **5 min/120C°/vel cuchara**.
7. Agregamos el pimentón, la sal y el arroz. Rehogamos **3 min/120C°/giro inverso/vel cuchara**.
8. Añadimos la cerveza, 600 grs. del fumet reservado y la cayena y programamos **13 min/100C°/giro inverso/ vel cuchara**. Mientras tanto, retiraremos las valvas de los mejillones y reservamos por separado . Pondremos los cuerpos de las gambas en una fuente. Verteremos el arroz en la fuente sobre las gambas y lo mezclaremos con una espátula.
9. Dejaremos reposar **5 minutos** y distribuiremos el arroz en las valvas de los mejillones.
10. Pondremos un mejillón en cada valva para decorar y serviremos inmediatamente.