

Très bon

Arroz à la marinera

La vraie recette est faite avec
Calamars, sepie, langoustines, cigales
moules, lotte, coques, palourdes

Délicieuse avec :

Coques, calamars, chipirones
Palourdes ou calamarcitos

Riz (80g par personne)

2 pers.
1/2 pers.

Ail

1 oignon

1 grosse tomate

1 piment morron (grillé, jeté, coupé en bandes)

petite
boîte
1 bove
Petits pois

sel, poivre, safran -

1 bove Vin blanc

~~Laver le poisson.~~ Nettoyer calamars et
chipirones
Ouvrir les palourdes.

Dans une poêle, avec de l'huile d'olive,
faire l'ail coupé en tranches jusqu'à ce
qu'il soit noir, puis l'enlever. Aussitôt,
faire l'oignon haché et quand il est doré,
y mettre les tomates pelées et hachées.

Quand c'est bien frit, mettre les calamars
coupés, les chipirones et laisser cuire 10 min.
Ensuite, mettre le riz et bien mélanger
et laisser dorer. Alors, éteindre le feu

et laisser attendre 2 h.
Puis réchauffer d'ensemble et y
verser 3 fois le volume du riz, avec:

le jus jeté par les coques
Vin blanc

Eau ou fumet de poisson
et ce liquide bouillant.

Assaisonner, sel, poivre, safran
Laisser cuire 15 à 18 min, d'abord
à feu vif, puis un peu modéré
5 min avant la fin de la cuisson,
ajouter les coques, le piment, les
petits pois. ^{palourdes}

Pour la préparation complète,
quand le riz a pris une bonne
ébullition, ajouter les morceaux de
lotte, les langoustines, crevales...

Reprenre la recette précédente à
l'assaisonnement.
Mettre les moules en même temps
que les palourdes.

Se prépare dans une poêle à 2 anses
et se sert dans la même poêle.