

Arroz a banda

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 12 Personas · Autor: Pope

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
	Sal
	Pimentón (Paprika)
4	Patata — peladas y enteras
2 kg	Pescado — (escorpella, rocahors, gallineta, betas, serranos)
1 hoja/s	Laurel
	Azafrán
1 kg	Arroz — 80 gr por comensal
1 cabeza/s	Ajos — partida en dos por el medio
	Agua
	Salsa tomate

ELABORACIÓN

Bueno la verdad es que es el plato preferido por mi personita, por lo menos es el plato donde me suelo lucir en los días de fiesta o que tengo invitados por la variedad de rarezas que pueden acompañar a dicho plato,(jo) estaba chillando? Buf lo siento,

El arroz a banda tal yo lo recuerdo es un arroz pelado sin ningún tipo de tropezones , es un arroz echo en caldero, y normal mente seco, no tan seco como la paella, un poco mas meloso, el único viajero que debe acompañar a un buen arroz a banda es un buen sofrito. El caldo debe ser un buen "fumet" que obtendremos de la cocción de pescados grasos, , escarpados, principalmente, también rata, araña,"morralleta" roncahors, pescados normal mente con muchas espinas, en fin pescados que no suelen ser utilizados para comer y se desecha una vez han terminado de dar su "toque" aunque en algunos sitios se servia antes o después del arroz, según la costumbre de los distintos pueblos y solían mezclarlos con "ajo aceite" es el caso, que algunos le ponían el ajo aceite, al arroz, de

echo siempre se sirve con una charada de ajo aceite, en el plato, o en una bandejita aparte, cosa que a mí pues eso la respeto, aunque me parece una "guarrada" pues el sabor del ajo anula la fragancia de tan delicioso plato. Lo normal, y pienso que lo acertado, es comenzar con una picadita, de mariscos ala plancha y unas buenas ensaladas, y si queremos una fritada de pescaditos, o algo de pescado plancha u horno, y como fin o cierre de dicha comida el arroz, que debe servirse viudo, vamos sin nada de coaccione su "libertad" (de sabor se entiende,) jajaja os paso la receta .(mas o menos) Vamos a preparar primero el caldito de marras, vale? en un puchero pondremos, el agua a calentar, con abundante aceite, en una sartén, sofreiremos las patatas, las cebollas con los ajos y el laurel. Una vez hayan tomado color la retiramos del fuego y echamos un par de cucharadas de pimentón y removemos bien, y lo volcamos en la cazuela, y dejaremos cocer durante 50 o cincuenta y cinco minutos, una vez trascurrido dicho tiempo agregaremos el pescado bien limpito, y dejaremos cocer, una media hora, una vez echa esta operación colaremos el "fondo" y reservaremos el pescado con las patatas y la cebolla. Ahora vamos con el arroz, vale' Cojeremos una "paella" o caldero, y pondremos el aceite, y la salsa de tomate, sofreímos unas cucharadas de pimentón, y enseguida el arroz, (muy brevemente) o sea poco, acto seguido incorporamos el caldo, y el azafrán caldo el doble que arroz mas menos Lo llevaremos a ebullición fuego bien fuerte, fuego que luego bajaremos porque no debe sobrepasar los 20,minutos de cocción, a mitad de dicha cocción, rectificaremos de sal y añadiremos perejil picado, poco solo para el aroma.

Y dicho esto solo desearos que lo disfrutéis, en verdad es un plato delicioso un abrazo.