ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Y FONDO DE CODORNIZ

INGREDIENTES

CALDO DE PICHÓN:
1 cebolla
1 puerro
1 diente ajo
½ zanahoria
1 tomate
4 muslos pequeños
½ gallina
Carcasas de pichón
Agua mineral

150 g arroz Bomba
1,300 litro caldo pichón
1 bogavante
80 g puntas de coliflor
60 g calabacín
60 g puerro
40 g tomate frito
Aceite oliva
Pimentón y sal
1 patata de pulpo cocida

MODO DE HACERLO

CALDO DE PICHON:

Pochar las verduras picadas en un fondo de aceite. Dorar las carcasas, la gallina y los muslos. Agregar el agua y cocer durante unos 90 minutos, espumando de vez en cuando para conseguir un caldo bien claro y limpio de impurezas. Colar el caldo.
Retirar los muslos, deshuesar y reservar la carne.
Cortar el pulpo en láminas y reservar.

Lavar las verduras y picar muy finamente, dejando la coliflor en ramilletes.
Separar la cabeza del bogavante del cuerpo y dorar en una cazuela u olla en un poco de aceite de oliva. Añadir un poco de pimentón, el arroz y las verduras.
Incorporar el caldo de pichón bien caliente (la cantidad de caldo debe ser 3 veces respecto al volumen del arroz).
Cocer el arroz a fuego medio unos 14 minutos. Incorporar la carne de muslos reservados, el cuerpo y la cola del bogavante y la pata de pulpo. Si es necesario, añadir un poco más de caldo caliente.

Cocinar unos 2-3 minutos más y reposar 2 minutos.
Consumir al momento, pasándolo a otra cazuela o al plato de degustación.