

ARROZ CON BUTIFARRA Y ERIZO DE MAR



INGREDIENTES

400 g butifarra fresca
½ vasito de vino blanco seco
6 pimientos piquillo
300 g arroz bomba
Pimentón de la vera
2 litros caldo de pollo
2 huesos de jamón
2 dientes de ajo
Aceite de Oliva
Sal y pimienta

PIL-PIL DE ERIZOS DE MAR

3 erizos de mar frescos
6 cocochas de merluza
2 dientes de ajo
Aceite oliva

Hojas de perejil fresco

MODO DE HACERLO

Escaldar los huesos de jamón, y poner a cocer en el caldo de pollo.

Cortar la butifarra en trozos medianos, escurrir los pimientos del piquillo y cortar en tiras.

Pelar los dientes del ajo y picar finamente.

En una cazuela calentar un poco de oliva y dorar suavemente la butifarra sin que se haga demasiado por dentro, añadir los pimientos del piquillo y los ajos y rehogar.

Incorporar el arroz y nacarar, moviéndolo para que se impregne de los sabores de la butifarra y los pimientos de la cazuela. Agregar el vino y dejar evaporar.

Ir agregando poco a poco caldo caliente y remover constantemente unos 12-15 como si fuera un risotto. Salpimentar. Reservar.

PIL-PIL DE ERIZOS DE MAR

Poner un poco de sal gorda en la boca de los erizos y colocar en un olla boca arriba. Echar medio vaso de agua y hervir. Una vez que comienza a salir vapor, tapar la olla y dejar 3 minutos.

Abrir encima de un recipiente, con dos tenedores. Colar los jugos.

Sacar los corales y limpiar de pinchos u otras partes de su interior. Reservar.

Calentar una sartén a fuego bajo con dos cucharadas de aceite y freír los ajos laminados, retirar y reservar.

Agregar un buen chorro de aceite de oliva para bajar la temperatura del sartén, colocar las cocochas, y dejar a fuego muy bajo, para que suelten sus jugos. Reservar.

Hacer el pil pil mezclando el aceite con los jugos de las cocochas y de los erizos, con ayuda de un colador fino. Rectificar de sal. Agregar al pil pil ya listo los corales y los ajos laminados.

Servir el arroz con butifarra recién hecho, con las cocochas, el pil pil con los corales de los erizos y espolvoreado con hojas de perejil.

VARIANTES

Utilizar oricios de lata. Preparar una velouté para sustituir al pil-pil. También se puede hacer una mayonesa muy ligera con sabor a ericios.

Sustituir el butifarra por salchichas blancas o carnes blancas como conejo o pollo.

CONSERVACIÓN

Los corales una vez limpios y cocido se pueden congelar 3 meses.

El plato montado es de consumo inmediato.