

ARROZ CON PULPO Y CALABACÍN

INGREDIENTES:

- 800 gr. de pulpo limpio en trozos grandes
- 400 gr. de arroz bomba
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1,5 dl. de vino blanco
- 2 l. de fumet de pescado
- Media cebolla
- Un pimiento verde
- Un tomate de pera grande y maduro
- 150 gr. de calabacín
- Dos orejones de tomate
- Dos hojas de laurel
- Sal, una cucharadita de pimentón dulce
- 1 guindilla (opcional, si lo queremos picante)



ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en la paellera, calentamos, añadimos el pulpo, el laurel y los orejones, dejamos sudar, cuando esté casi seco añadimos la cebolla y el pimiento cortados en brunoise. Sofreímos, añadimos el tomate, pelado y cortado en cuadrillos, dejamos cocinar un par de minutos, ponemos el pimentón, añadimos el vino blanco, cuando empiece a hervir aumentamos con el fumet, esperamos hasta que el pulpo esté tierno, lo comprobaremos si podemos pincharlo con un palillo sin dificultad.

Entonces ponemos el arroz, movemos y añadimos el calabacín, cortado en cuadros más bien grandes, ponemos a punto de sal, dejamos hervir unos cinco minutos moviendo un par de veces y pasamos al horno a 180-200°C, entre 12 y catorce minutos, sacamos y dejamos reposar cinco minutos.