

ARROZ MARINERO AL HORNO

INGREDIENTES

300 g de arroz de grano corto
2 calamares medianos
6 gambones
1,2 l de caldo de pescado
1 copita de vino blanco
1 cebolla
1 diente de ajo
1 pimiento verde
1 cuch. de pulpa
de pimiento choricero
1 cuch. de tomate concentrado
1 cuch. de pimentón ahumado

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Limpia el calamar y córtalo en trozos. Pela los gambones, retira el intestino y reserva en el frigorífico. Calienta el caldo y precalienta el horno a 200°.

Dora el calamar en una cazuela apta para horno con Aceite de oliva virgen extra. Añade la cebolla, el ajo y el pimiento picados y sofríe hasta que las verduras estén tiernas. Incorpora la carne de pimiento choricero y el tomate concentrado y rehoga unos minutos.

Añade el pimentón, procurando que no se queme, vierte el vino y deja reducir. Incorpora el arroz, rehoga durante 1 minuto y vierte el caldo caliente. Ajusta de sal y pimienta.

Lleva a ebullición e introduce la cazuela en el horno durante 15 minutos. Cuando falten 5 minutos para terminar la cocción, incorpora los gambones cortados en taquitos. Continúa cocinando hasta que el arroz esté tierno y los gambones en su punto. El arroz debe quedar caldoso.

Retira del horno, deja reposar durante 2 minutos y sirve inmediatamente.



MAGDALENAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

INGREDIENTES

2 huevos talla L
210 g de azúcar
Una pizca de sal
290 g de harina de todo uso
10 g de levadura química
100 g de aceite de orujo de oliva
100 g de aceite de oliva virgen extra
130 g de leche tibia
Ralladura de 1 limón

ELABORACIÓN

Bate los huevos con el azúcar y una pizca de sal hasta que estén bien espumosos. Incorpora la harina y la levadura previamente tamizadas y mezcla a velocidad media hasta integrar todos los ingredientes.

Añade poco a poco el aceite de orujo de oliva y el Aceite de oliva virgen extra. Incorpora la leche tibia y la ralladura de limón y mezcla hasta obtener una masa homogénea, procurando no batir en exceso.

Coloca las cápsulas de papel en los moldes metálicos y rellénalas hasta la mitad de su capacidad. Hornea a 180º, con el horno previamente precalentado, durante unos 15 minutos o hasta que, al pinchar el centro de las magdalenas con un palillo, este salga limpio.

Retira del horno y deja reposar durante 5 minutos. Saca las magdalenas de los moldes metálicos y deja enfriar completamente sobre una rejilla antes de servir.