

Arroz con musola

Vamos a hacer un arrosito con un pecaïto que nos gusta mucho, la musola.

- Musola
- Aceite oliva
- Sal
- Pimentón hojilla
- Ajo picado
- Tomate rallado
- Perejil picado
- Caldo de pescado
- Arroz bomba

- Cortar la musola en trozos de 2 cm, aproximadamente.
- Sazonarla con sal, pimentón y aceite oliva.
- Calentar la cazuela y marcar la musola por ambos lados.
- Retirla y rehogar en aceite oliva, el ajo, el tomate y un poco de pimentón.
- Añadir el arroz, rehogar unos minutos y añadir el caldo de pescado caliente.
- Cocer unos 10 minutos, agregar la musola y cocer hasta el punto deseado (al dente).
- Apartar del fuego, rectificar de sal y espolvorear con el perejil picado.