

Arroz Cremoso con Calamares y Caldo de Zanahoria Aneto



Faltaban un par de días para comenzar mis vacaciones, cuando recibí un estupendo regalo de una de las empresas dedicadas a la alimentación que más mimo pone en la elaboración de sus productos.

Os hablo de Aneto, la conocida marca de caldos naturales, que el pasado mes de Marzo tuvo a bien invitarnos a un buen número de bloggers a asistir, en calidad de prensa, a la feria Alimentaria2014 que cada dos años se celebra en Barcelona.

Y cumplidora de sus promesas, además de recibirnos de maravilla durante el evento, me envía un surtido de sus caldos con los que me propone participar en su concurso de paellas.



NOOOOOO!!!!!!!debo marcharme y no tengo tiempo para aceptar su reto; así que, a cambio, les ofrezco esta original elaboración, con uno de los caldos incluidos en el paquete sorpresa que desde ahora no faltará en casa, porque el resultado ha sido extraordinario.

Antes de pasar a explicaros como hacerla, os recomiendo probar cualquiera de sus ricas variedades; pescado, caldo para paella, jamón, pollo, verduras, puchero y sus ecológicos; entre los que tienes el de cebolla o zanahoria.

Este último es el que he usado para preparar un delicioso «[Arroz Cremoso con Calamares y Caldo de Zanahoria Aneto](#)» del que aquí tenéis la receta.

Espero que os guste. Besos.

Arroz Cremoso con Calamares y Caldo de Zanahoria Aneto

Arroz Cremoso con Calamares

y Caldo de Zanahoria ANETO



Ingredientes (para 4 personas)

Para el Arroz

- 1 Litro de Caldo de Zanahoria Aneto + 1/2 vaso de Caldo de Jamón Aneto.
- 2 Vasos de Arroz Bomba.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 300 gr. de Contramuslos de pollo deshuesados y troceados.
- 250 gr. de Calamares pequeños.
- 1 Tomate Maduro.
- 1 Cebolla tierna Pequeña.
- 4 Zanahorias Pequeñas.
- 1 Vaso de vino Blanco.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 1/2 cucharadita de Pimienta blanca Molida.
- 1 Cucharadita de Salsa de Soja.



Para el aceite de Perejil y Yuzu

- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharada de zumo de Yuzu (si no lo tienes puedes hacer una mezcla de zumos de lima y mandarina).
- Unas hojas de Perejil lavado.



Paso a Paso

Ponemos en el vaso de la batidora el aceite con el zumo de yuzu y las hojas de perejil y trituramos hasta emulsionar. Reservamos.



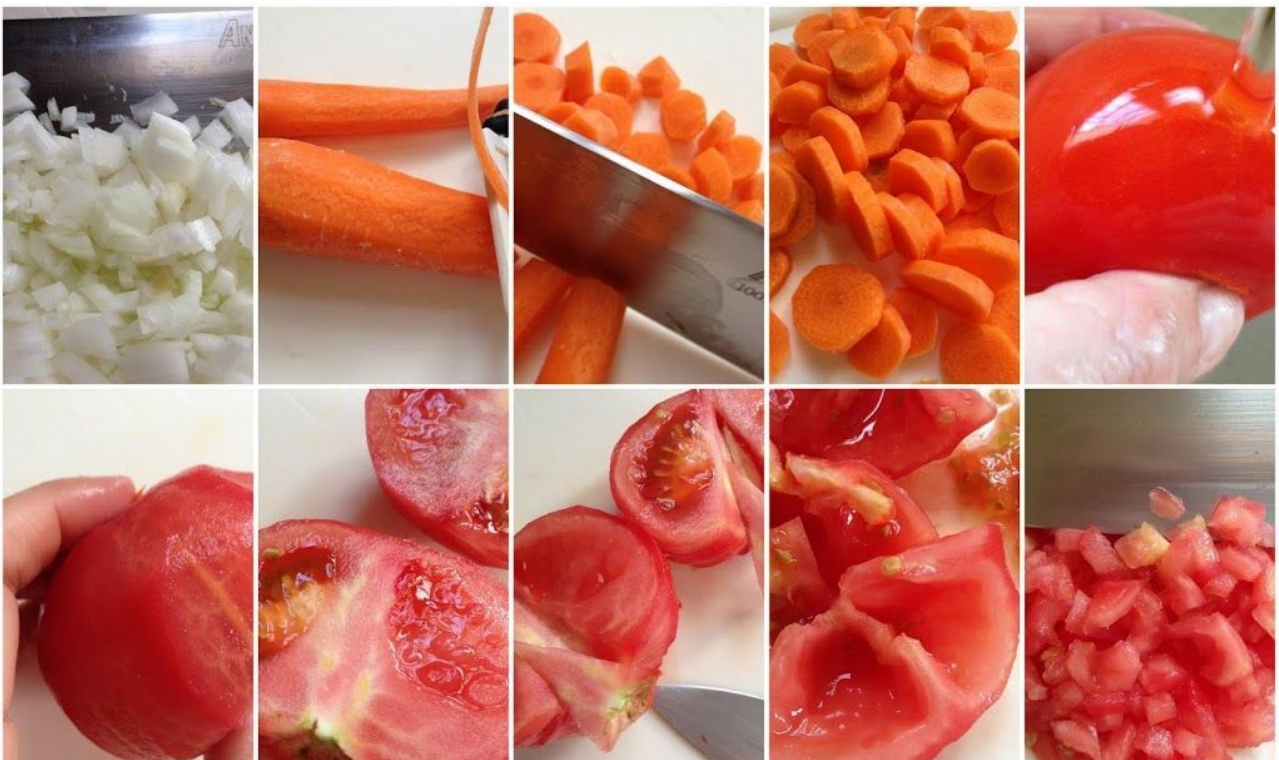
En un cazo ponemos a calentar, a fuego medio-suave, el caldo de zanahoria con el de jamón.



Lavamos, secamos y cortamos en rodajas los calamarcitos. Salpimentamos y reservamos.



Lavamos, secamos y picamos en trozos pequeños la cebolla tierna; pelamos y troceamos las zanahorias en rodajitas y lavamos, pelamos, quitamos las semillas y troceamos en daditos el tomate.
Reservamos todo.



En una cazuela grande ponemos el aceite (reservando un par de cucharadas) a

fuego fuerte. Salpimentamos el pollo troceado y lo cocinamos en el aceite bien caliente sin dejar de remover, para que selle bien. Cuando empiece a dorarse, le añadimos la cucharada de salsa de soja y lo mezclamos durante un minuto para que se impregne toda la carne. Sacamos el pollo de la cazuela y reservamos.



En el mismo recipiente y en el aceite en el que hemos cocinado el pollo, rehogamos la cebolla tierna a fuego medio. Cuando empiece a transparentar le añadimos la zanahoria y rehogamos junto a la cebolla durante unos tres minutos más. Incorporamos entonces el tomate troceado y ponemos la mitad de la sal que nos queda.

cocinamos durante 5 minutos a fuego medio-suave, removiendo de vez en cuando.

Es el momento de añadir el arroz que cocinaremos durante un minuto removiendo bien para que se mezcle con todos los ingredientes.

Regamos con el vino, subimos el fuego a temperatura medio-alta y dejamos que evapore el alcohol durante un minuto.

Ya podemos añadir el caldo y lo haremos en un par de veces, removiendo de vez en cuando para que el arroz suelte su almidón y nos quede cremoso. Cocinamos durante 15 minutos.

Probamos de sal y le añadimos un poco más si fuera necesario.



Añadimos el pollo reservado y cocinamos tres minutos más. Retiramos del fuego y reservamos semitapado mientras preparamos los calamares.



Ponemos en una sartén a fuego fuerte las dos cucharadas de aceite reservadas y cuando esté bien caliente, salteamos en el los calamares sin dejar de remover, hasta dorarlos. Retiramos y pasamos a emplatar.



Dividimos el arroz entre los cuatro platos y repartimos sobre el los calamares salteados. Regamos con una cucharada generosa de la emulsión de aceite, perejil y yuzu y decoramos con unas florecillas frescas (también valen unas hojitas de perejil). Servir directamente.



Delicioso!!!!





Arroz Cremoso con Calamares
y Caldo de Zanahoria ANETO





Ya se lo que Quiero