DIRECTO · MEDIO

Arroz a banda al kamado, socarrat de pescador

Arroz a banda alicantino en paellera sobre la rejilla del kamado: fumet de morralla, sofrito largo y un socarrat final de manual.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
40 min	**35 min**	**6**	**240 °C**

Ingredientes

- **600 g** arroz redondo de grano corto (bomba o senia), unos 100 g por persona; con senia ve a 2,5:1, con bomba sube a ~3:1 porque absorbe más caldo
- **800 g** morralla y/o cabezas y espinas de pescado de roca (para el fumet)
- **1 ud** ñora (pimiento choricero seco), pulpa raspada, o 1 cda de carne de ñora
- **1 pizca** azafrán en hebras (un buen pellizco, tostado y disuelto en un poco de fumet)
- **1 ud** cebolla y 1 puerro para el fumet (la base del arroz va sin cebolla)
- **2 ud** limones en gajos, para servir
- **1.5 l** fumet caliente de morralla (proporción 2,5 partes de caldo por 1 de arroz)
- **4 ud** tomates maduros de pera, rallados (sin piel)
- **1 cdta** pimentón dulce de la Vera
- **100 ml** aceite de oliva virgen extra (para el sofrito y el fumet)
- **1 tarro** alioli casero (ajo, AOVE, yema y un punto de limón), para servir

Pasos

1 HACER EL FUMET DE MORRALLA

En una olla, sofríe la morralla, la cebolla y el puerro en un poco de AOVE 5 minutos. Cubre con 2 l de agua fría, lleva a hervor suave y cuece destapado 20-25 minutos, espumando. NUNCA pases de ahí: a partir del minuto 25 el fumet amarga y se enturbia. Cuela fino, rectifica de sal y resérvalo caliente: tras la evaporación y el colado te quedan los 1,5 l que pide el arroz.

2 ENCENDER EL KAMADO Y ESTABILIZAR 240 °C

Enciende un buen lecho de carbón en cocción DIRECTA, sin deflector, y estabiliza la cámara en 240 °C con la tapa abierta y las válvulas medio abiertas. Coloca la rejilla en la posición más alta para alejar la paellera de la llama directa. Deja que las brasas estén vivas y sin humo blanco antes de empezar.

3 EL SOFRITO EN LA PAELLERA

Pon la paellera sobre la rejilla con el AOVE. Sofríe la pulpa de ñora 30 segundos sin que se queme, retírala, y añade el tomate rallado. Cocina a fuego medio 8-10 minutos hasta que pierda el agua y oscurezca. Añade el pimentón fuera del calor directo 10 segundos (se quema en nada) y devuelve la ñora.

4 NACARAR EL ARROZ

Echa el arroz seco sobre el sofrito y remueve 1-2 minutos hasta que los granos brillen y se vuelvan translúcidos por los bordes — esto se llama nacarar y sella el grano para que quede suelto. Reparte el arroz por toda la paellera de forma uniforme. A partir de aquí, deja de remover: el arroz no se vuelve a tocar.

5 AÑADIR EL FUMET Y COCER 18 MINUTOS

Vierte el fumet caliente (2,5 partes por 1 de arroz) y el azafrán disuelto. Reparte el caldo, prueba y rectifica de sal AHORA — luego no se toca. Cuece a fuego vivo 8-9 minutos abriendo válvulas, luego baja a medio cerrándolas un poco otros 8-9 minutos. Total 18 minutos. El nivel del caldo debe bajar hasta asomar el arroz.

6 HACER EL SOCARRAT

Cuando el caldo casi ha desaparecido y el arroz está al dente, abre del todo las válvulas para subir el fuego y deja 90-120 segundos SIN remover. Acerca el oído: cuando crepita y huele a tostado (no a quemado), el socarrat está. Si dudas, levanta un poco el arroz por un borde con una cuchara para ver el fondo dorado.

7 REPOSAR Y SERVIR A BANDA

Retira la paellera del kamado, cúbrela con un paño de cocina limpio y deja reposar 5 minutos: el grano termina de hidratarse parejo. Mientras, monta la mesa con el alioli, los gajos de limón y el pescado del fumet desmigado en una fuente aparte (servido a banda). Lleva la paellera entera a la mesa.

Consejos del editor

- El error más común es pasarse de fumet. Mide en serio: 2,5 partes de caldo por 1 de arroz para grano suelto. Si te quedas corto, añades un cucharón caliente; si te pasas, no hay vuelta atrás y el socarrat no cuaja. Y el caldo SIEMPRE caliente — si lo echas frío, frenas la cocción y desequilibras los tiempos.
- Nivela la paellera. Una rejilla torcida hace que el caldo se acumule en un lado y el arroz se cueza desigual. Comprueba con la mirada que la superficie del caldo está plana antes de dejarlo en paz, y si tu kamado tiene la rejilla descentrada respecto a las brasas, gira la paellera media vuelta a mitad de cocción.
- Vigila el socarrat con el oído y la nariz, no con el reloj. El paso de tostado a quemado dura segundos, y un socarrat amargo arruina la paellera entera. Cuando crepite y huela a pan tostado, retira ya. Si es tu primera vez, peca de prudente: un socarrat suave es mejor que uno amargo.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Big Joe III 24"

El Big Joe de 24" admite la paellera completa sobre la rejilla a fuego directo para 6.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-big-joe-iii

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Brasa potente de quebracho para llegar a 240 °C y forzar el socarrat final.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

WMF BBQ Guantes de Cuero Resistentes al Calor 40 cm (Par)

Girar y retirar la paellera caliente a 240 °C sin quemarse.

mikamado.es/accesorios/wmf-bbq-guantes-cuero-40cm

Lacor Steel Pro 63647: paellera de acero al carbono de 46 cm

mikamado.es/accesorios/lacor-steel-pro-paellera-acero-46cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/arroz-a-banda-kamado-paellera

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.