

Arroz meloso de nécora canaria con aromas de azafrán al Pernod

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Braulio Rodríguez. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Majuga se conoce como sitio de comer arroces y cuando me llegó este cangrejo remador, igual que hacemos con las nécoras de Galicia, lo quise como protagonista junto con el azafrán, que también es delicado y tiene su mismo color al cocerlo. Armonizan bien. El pensamiento fue el producto, tiene mucho juego y me llamaba mucho la atención. Si se llega a comercializar, me gustaría tenerlo en mi restaurante”, dice Braulio Rodríguez, jefe de cocina del Majuga (en Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES

–4 nécoras canarias [cangrejo remador]	–medio puerro	–800 ml de fumet de pescado
–2 chipirones medianos	–1 vasito de brandy	–500 g de arroz bomba
–1 cebolla mediana	–150 ml de aceite de oliva suave	–unas hebras de azafrán
–1 zanahoria	–200 ml de nata para cocinar	–sal en escamas al gusto
		–unas gotas de Pernod

■ PREPARACIÓN

- La cebolla y la zanahoria, cortadas en daditos pequeños, las rehogamos en una cacerola con el aceite. A continuación, incorporamos las hebras de azafrán y el arroz.
- Seguidamente, añadimos las nécoras (separadas las cabezas de las patas y pinzas) y los chipirones (cortados en daditos pequeños).
- Regamos con el brandy, lo flambeamos y, una vez evaporado el alcohol, incorporamos el fumet de pescado.
- Ponemos sal al gusto, llevamos a fuego lento durante 15 minutos y retiramos las nécoras. Las limpiamos, incorporando su interior al arroz, también las patas limpias, reservando su carne dentro de sus propias cabezas.
- Incorporamos la nata, el puerro cortado en juliana y dejamos a fuego lento otros 5 minutos, aromatizamos con el Pernod, rectificamos de sal y reposamos unos minutos antes de servir.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna