



Arroz bomba SIVARIS meloso de cigalas y rape

Ingredientes

- 400 g / 14,10 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 800 g / 1,76 lb aprox. de cigalas
- 400 g / 14,10 oz aprox. de rape
- 100 g / 3,52 oz aprox. de cebolla
- 2 tomates maduros triturados
- 6 ajos
- 2 ñoras
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Azafrán en hebras
- Sal

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916



Arroz bomba SIVARIS meloso de cigalas y rape

Elaboración

En una sartén, calentamos el aceite y ponemos las cigalas, la cebolla, el tomate, 4 ajos y la ñora. Sofreímos bien todo, removiéndolo durante 1 minuto, y añadimos el agua (4 partes de caldo por 1 de arroz)

Antes de que empiece a hervir, ponemos el arroz bomba SIVARIS y cuando falten 10 minutos para el final de su cocción, sacamos la ñora y la picamos junto con los 2 dientes de ajo.

Posicionamos las cigalas y añadimos el rape finamente laminados dentro de la sartén, y en 2 minutos lo ajustamos de sal y ponemos el majado.

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916