

# La receta de hoy: Arroz con bogavante

## [La receta de hoy: Arroz con bogavante](#)

[imprimir](#)



¿Tienes invitados y no sabes qué cocinar? ¿Estás hart@ de hacer siempre las mismas recetas? Hoy te enseñamos cómo preparar un exquisito arroz con bogavante con tu **Chef Plus Induction**. ¡Toma nota!

Se trata de una [receta](#) ideal para sorprender a tus invitados, y además es apta para celíacos e intolerantes a la lactosa. El [arroz](#), además de ser un cereal muy nutritivo, gusta a casi todo el mundo, y el bogavante, rico en minerales como el yodo, aporta un toque distintivo al plato.

### ¿Qué vas a necesitar?

- 150 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de pimiento rojo
- ¼ medida de coñac
- 8 medidas de agua
- 100 gramos de pimiento verde
- 1,5 medidas de arroz
- 400 gramos de bogavante
- 350 gramos de huesos de rape
- 1 tomate maduro
- 1 ramita de apio
- ¼ medida de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal, pimienta y perejil al gusto

### ¿Cómo prepararlo?

1. Lo primero que tienes que hacer es picar la cebolla, los ajos, los pimientos y el apio y rallar el tomate.
2. Programa el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos, añade el aceite de oliva en la cubeta y dora los huesos de rape y el apio durante 5 minutos. Después, vierte el agua y déjalo hervir durante 10 minutos. Al acabar, cuela el caldo y guárdalo.
3. Corta y salpimenta el bogavante, saltéalo ligeramente usando el mismo programa y temperatura y resérvalo para después. En el mismo aceite sofríe los ajos, la cebolla y el pimiento, incorpora el pimentón y el tomate y, tras 5 minutos, añade el coñac. Espera otros 3 minutos.
4. Finalmente, agrega el caldo (excepto una medida) y programa el menú Freír/Sofreír 25 minutos a 180º.
5. Pasados 4 minutos, añade el arroz. Cuando falten 4 minutos añade el otro ajo picado y el perejil, la medida de caldo que reservaste y 3 cucharadas de aceite.

A continuación, sólo queda añadir el bogavante y dejar reposar 5 minutos.

Si le has cogido el gusto a cocinar con marisco, prueba también la [crema de marisco](#) y las [gambas y langostinos en salsa de crema](#). ¡Deliciosos!

Etiquetas

[arroces](#)

[arroz](#)

[arroz con bogavante](#)

[crema de marisco](#)

[gambas](#)

[gambas y langostinos](#)

[langostinos](#)

[marisco](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar