

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes servirlo con alioli

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 300 gr de Arroz
- 1 Sepia
- 250 gr de Gambas
- 1/2 de cebolla
- 2 Tomates maduritos
- 3 Dientes de Ajo
- 1/2 de Pimiento verde
- 1 Litro de Caldo de pescado
- 1 Sobre de Tinta de calamar
- 1 Vaso de Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

**Preparación:**

### Paso 1

Pica la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo en trozos muy finos. Pela también las gambas y resérvalo.

### Paso 2

Calienta en un cazo el caldo de pescado. En una paellera, pon aceite y cuando esté caliente echa la sepia troceada y deja que se haga durante cinco minutos. Añade la cebolla y el pimiento verde picado, remueve y deja que se haga durante cinco minutos más. Añade el ajo picado y las gambas, rehogas unos minutos y añade el tomate troceado echa un poquito de sal y deja que se cocine todo durante otros cinco minutos.

### Paso 3

*Diluye las tintas en un vasito con dos cucharadas de agua caliente y añádelo a la cazuela. Incorpora el arroz y remueve, dos minutos aproximadamente. Añades el vino blanco y dejas que se evapore.*

#### **Paso 4**

*Ahora... echa la mitad del caldo y deja que hierva, durante diez minutos. Añade el resto del caldo y lo dejas a fuego bajo durante diez minutos.*

#### **Paso 5**

*Cuando haya pasado ese tiempo, deja que repose unos cinco minutos más tapado con un paño. Y a comer*