

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Carlos Santana



La cocina de la Pepa

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de arroz,
- una sepia,
- 250 gr. de gambas,
- media cebolla
- dos tomates,
- tres dientes de ajo,
- medio pimiento verde (50 gr.),
- un litro de caldo de pescado,
- 1 sobres de tinta de calamar,
- un vaso de vino blanco (100 ml.),
- aceite de oliva virgen extra,
- sal.

## Preparación:

### Paso 1

Pica la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo en trozos muy finísimos. Pela también las gambas y resérvalas. 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, remueve y deja que se haga durante cinco minutos más. Añade el ajo 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. 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 dejás que se evapore. Ahora... echa la mitad del caldo y deja que hierva, durante diez minutos. Añade el resto del caldo y lo dejás a fuego bajo durante diez minutos. Cuando haya pasado ese tiempo, deja que repose unos cinco minutos más tapado con un paño. Y a comer!! Ahh! Puedes

**servirlo con alioli!**