Arroz con Gambas y Calamares

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Vigilar la cocción y añadir caldo durante la misma si fuera necesario.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de Arroz
- 250 gr de Gambas peladas
- 250 gr de Anillas de calamar
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 1 Pimiento verde
- 1 hebra de Azafrán
- Aceite de Oliva
- 3 tazones de Caldo de Pescado Aneto
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela baja, ponemos a rehogar la cebolla bien picada con el aceite de oliva a fuego medio.

Paso 2

Añadimos el ajo picado y el pimiento verde y rehogamos hasta que esté todo bien tierno.

Paso 3

Incorporamos las anillas de calamar y rehogamos durante unos minutos, sazonando al gusto.

Paso 4

Cuando el calamar esté bien rehogado, ponemos el arroz junto con la hebra de azafrán y mezclamos bien.

Paso 5

Incorporamos el caldo y cocemos a fuego fuerte durante 5 minutos. Pasado este tiempo añadimos las colas de gamba peladas, rectificamos de sal y dejamos a fuego lento durante 15 minutos.