

# Arroz con Gambas y Calamares



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Carlos Guillén **Recetizador:** Miriam25



**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.*