ARROZ FACIL

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

es una receta de arroz fácil, que hemos puesto arroz bomba con unas gambas y almejas y verduras

Ingredientes para 4 personas :

- arroz de 500 gr bomba
- berenjena de 1/2 blanca
- puerro de 100 blanco
- gambas de 8 blanco
- almejas de 250 gr blanca
- caldo de pescado de 1 litro Gallina Blanca
- ajo perejil guindilla blanca
- vaso de vino blanco de 1

Preparación:

Paso 1

Hemos preparado las almejas con agua y sal para quitar la arena, aparte hemos puesto una paella con aceite y hemos sofrito las gambas y las hemos retirado, y preparamos las verduras y añadimos el ajo perejil y una pizca de guindilla añadimos el arroz y sofreímos un minuto,añadimos el vaso de vino y cocemos unos cinco minutos también añadimos las almejas y seguimos añadimos el caldo de pescado hasta llegar a los 15 minutos y como final añadimos las gambas unos minutos y serviremos