

Cazuela de arroz marinero caldoso



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de arroz blanco de grano redondo
 - 300 g de cangrejos de mar
 - 100 g de gambas frescas
 - 1 cebolla
 - 1 pimiento verde
 - 2 tomates
 - 5 dl de caldo de pescado
 - Aceite de oliva
 - Pimentón dulce
 - Sal
-

Preparación:

Paso 1

Poner una sartén amplia con cuatro cucharadas de aceite de oliva. Pelar y picar la cebolla, el tomate y el pimiento. Incorporarlos a la sartén y sofreír cinco minutos. Poner una cazuela al fuego con los cangrejos, el caldo de pescado y un poco de sal. Dejar cocer unos siete minutos y machacar bien con un mortero. Colar. Añadir el arroz a la sartén y mantener 2 ó 3 minutos moviendo el arroz con una cuchara. Poner un poco de sal y una cucharadita de pimentón dulce. Añadir el caldo de los cangrejos (mejor si está caliente) y dejar cocer tapado quince minutos. Añadir las gambas peladas y dejar cocer cinco minutos más.