

## Cazuela de arroz marinero caldoso



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Rebeca Ribeiro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## **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.*