Cazuela de arroz marinero caldoso

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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.