

**Creador:** karmela **Recetizador:** manolomoto



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

rehogar la cebolla en cuadros, cuando este echar el pulpo el arroz el pimenton las pastillas de caldo y el laurel y el vino y rehogar todo unos minutos antes de echar el agua ,como es caldoso echar mas agua que de costumbre y dejar 20 minutos a fuego lento (si veis que necesita mas agua echarsela

## Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr arroz
- 1 bolsa de kg, pulpo cocido congelado
- -1 Cebolla grande, cortada en cuadraditos
- , aceite de oliva .
- 2 pastillas de caldo pescado
- pimenton dulce
- ajo en polvo
- 2 Hojas de laurel
- 1 vaso vino blanco

## Preparación:

### Paso 1

hay quien le pone pimenton picante