arroz con pulpo caldoso

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

Creador: karmela



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 laurely 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