

Creador: karmela **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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 cuadrados
- , 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