arroz con calamares

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

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

se rehoga la cebolla,pimiento verde y rojo y el tomate natural rallado cuando ya esta se añade los calamares el arroz y un chorro de vino y se rehoga un poquito mas despues añades el agua el doble del arroz ,añades el colorante y el ajo en polvo y unos 20 minutos a fuego lento (puede que tengas que añadir agua)

Ingredientes para 4 personas :

- -1 Cebolla grande, cortada en cuadraditos
- Pimiento rojo y verde
- 1 tomate rallado
- -½ cucharita de ajo en polvo
- un chorro vino blanco
- 300 gramos arroz
- 1 cucharadita de colorante
- , aceite de oliva y sal.
- 500gr aros calamares frescos

Preparación:

Paso 1

los calamares pueden ser congelados