

Creador: karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



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 está se añade los calamares el arroz y un chorro de vino y se rehoga un poquito más después 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 cuchararita 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