Paella de cangrejos de vio

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** Adrian Alba Gue

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 Cangrejos de rio
- 4 tacitas de Arroz bomba
- 2 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 ajos
- unas hebras de azafran
- 100 ml de aceite virgen extra
- Caldo de pescado
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

En primer lugar ponemos la paella al fuego con el aceite cuando este caliente ponemos los cangrejos sofreímos 2 minutos y reservamos a continuación ponemos el ajo muy picado cuando tome color añadimos el pimiento rojo y verde también picado muy pequeño rehogamos 5 minutos y añadimos los tomates rallados, y las hebras de azafran ponemos un poco de sal y cocinamos unos 10 minutos aproximadamente ponemos el arroz sofreímos unos minutos y ponemos el caldo de pescado yo pongo 10 tacitas dejar hervir 10 minutos añadir los cangrejos y meter al horno 5 minutos y a disfrutar

Paso 2

A los cangrejos se les tiene que quitar la aleta central de la cola que saldrá con una benita que es el intestino