Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con mariscos

2 raciones · 858 kcal

Ingredientes

- **160gr** de arroz sos sabrosos
- **4** calamares pequeños cortados en rodajas
- **12**-14 langostinos
- **8**-10 cigalitas
- **½** cebolla cortada en brunoise
- **½** pimiento verde cortado en brunoise
- **3 dientes** de ajo cortados en brunoise
- **1** tomate rallado (previamente pelado)
- **1** pellizco de azafrán en hebras
- Aove
- Sal
- Agua

Elaboración

1. Pelamos los langostinos y cortamos en daditos, reservamos
2. Con los cuerpos de los langostinos en un cazo con un chorrito de aove sofreímos un poco, agregamos agua y a fuego medio-alto vamos haciendo un fumet
3. En una cacerola baja añadimos un chorrito de aove a fuego medio, agregamos la cebolla, el pimiento, el ajo y pochamos unos 8-10min
4. Cuando la verdura ya esté pochada agregamos el tomate, una vez haya evaporado el agua ponemos el azafrán en hebras, el arroz y sofreímos
5. Vamos añadiendo el fumet poco a poco según nuestro arroz vaya pidiendo
6. Si no tenemos suficiente con el fumet, agregamos un poco más de agua y sal al gusto (15-20 min a fuego medio)
7. Cuando falten 5-10 min para que nuestro arroz esté a punto, agregamos los langostinos, el calamar y colocamos las cigalitas encima
8. Terminamos nuestro arroz y dejamos reposar 5 min
9. Servimos caliente

POR RACIÓN | **94 g** Proteínas | **15 g** Grasas | **84 g** Hidratos | **3,2 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya