Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con sepia y gambones

4 raciones · 430 kcal

Ingredientes

- **250 g** de sepia en trozos
- **225 g** de gambones pelados
- **1** cebolla morada (brunoise)
- **1** pimiento verde (brunoise)
- **3 dientes** de ajo (brunoise)
- **1,2 L** de fumet de marisco
- Infusión de azafrán
- **250 g** de arroz
- AOVE
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	7,3 g
Hidratos	58 g
Fibra	2,5 g

Elaboración

1. En una paellera, añade un buen chorro de AOVE y sofríe la cebolla y el pimiento con una pizca de sal durante unos 10 minutos
2. Incorpora el ajo y cocina hasta que esté dorado
3. Añade el tomate y deja reducir hasta que pierda el agua
4. Agrega la sepia y los gambones, sala al gusto y saltea unos minutos
5. Incorpora el pimentón, mezcla bien y vierte el fumet junto con la infusión de azafrán
6. Añade el arroz, remueve ligeramente y cocina a fuego medio-alto durante unos 18-20 minutos
7. Deja reposar 5 minutos y a disfrutar

RECOMENDACIONES

No remuevas el arroz durante la cocción para conseguir ese punto perfecto.

Hecho con CookNest