

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Arroz caldoso de langostinos y almejas

4 raciones 390 kcal

Ingredientes

FUMET DE PESCADO

- 1 litro y medio de agua
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- Las cabezas de los langostinos

ARROZ

- 16 langostinos (la mitad crudos y la mitad cocidos, o todos crudos)
- 250 gr de almejas (chirlas)
- 1/2 cebolla
- 2 pimientos
- 1 ajo
- Sal
- Pimienta molida
- Pimentón dulce
- Colorante
- 8 puñados de arroz (2 por persona)

Elaboración

FUMET DE PESCADO

1. Lavamos y troceamos el puerro y la zanahoria.
2. Separamos las cabezas de los langostinos.
3. Añadimos 1/2 puerro con la zanahoria a una olla con aceite y removemos unos minutos a fuego medio.
4. Añadimos las cabezas de los langostinos y suficiente agua.
5. Cuando rompa a hervir, bajamos a fuego medio-bajo y tapamos durante 30 minutos.
6. Removemos de vez en cuando y vamos quitando la espumita.

ARROZ

7. Troceamos finamente la cebolla, el puerro, los pimientos y el ajo, y añadimos todo al recipiente que vayáis a usar para el arroz.
8. Fuego medio y removemos unos minutos hasta que se empiece a dorar.
9. Añadimos 2 puñados de arroz por persona (8 generosos), junto con una hojita de laurel, y removemos un par de veces.
10. Echamos sal, pimienta molida, azafrán, colorante y pimentón dulce, según más os guste.

11. Vertemos el contenido del fumet. Ayudaos de un colador para que caiga solo el líquido, e id añadiéndolo poco a poco.
12. Seguimos removiendo de vez en cuando y, a los 15 minutos, añadimos los langostinos pelados y las almejas.
13. Dejamos 5 minutos más hasta que se abran.

RECOMENDACIONES

Se puede usar fumet de pescado preparado en casa o comprado.
El arroz nunca debe quedarse seco; si os quedáis sin caldo, echad agua.
Desde que se echa el caldo, no cocinar más de 20 minutos para que no se pase.

POR RACIÓN	23 g Proteínas	2,3 g Grasas	70 g Hidratos	4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta