

PLATOS PRINCIPALES

Arroz con pulpo

2 raciones · 525 kcal

Ingredientes

- 1 pata de pulpo cocida
- Caldo de cocción del pulpo
- 1/2 calabacín
- 1/2 cebolla
- 2 ajos
- 1 pimiento verde o rojo
- 160 gr de arroz
- Pimentón dulce
- Pimienta molida
- Laurel
- Un poco de colorante o azafrán
- Sal
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	32 g
Grasas	9,7 g
Hidratos	77 g
Fibra	4 g

Elaboración

1. Troceamos finamente las verduras: el ajo, la cebolla, el calabacín y el pimiento.
2. Añadimos las verduras en la sartén o paellera con un poco de aceite, empezando por el ajo y terminando por la cebolla, y hacemos un sofrito a fuego medio.
3. Antes de que se empiece a dorar, añadimos el arroz y removemos un par de veces junto con la hoja de laurel.
4. Añadimos poco a poco el caldo del pulpo a fuego lento y dejamos que se haga durante 18 minutos. Añadimos un poco de pimentón dulce, azafrán, sal y pimienta molida al gusto.
5. Pasados 15 minutos, añadimos la pata de pulpo cocida previamente y troceada.

RECOMENDACIONES

Si no tenéis caldo de cocción del pulpo, podéis hacer o comprar un caldo de pescado.

Hecho con CookNest

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