Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



Arroz con calamares y gambones

15min 4 raciones

Ingredientes

- 1/2 kg de calamar
- 16 gambones
- 1/2 kg de arroz
- 2 ajos
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento rojo grande
- Hebras de azafrán
- Laurel
- 1 cdita pimentón dulce ahumado
- 1 litro de caldo de pescado
- 1/2 vaso de vino blanco
- Aove
- Sal al gusto

Elaboración

1. Marcamos el calamar en una sartén con aceite a fuego fuerte
2. Retiramos, añadimos los ajos y pasados unos minutos las verduritas, laurel, pimentón dulce y medio vaso de vino blanco
3. Cuando se evapore el alcohol, añadimos el arroz, removemos y el caldo de pescado
4. Unas hebras de azafrán y sal al gusto
5. Añadimos caldo cada vez que sea necesario y bajamos el fuego a cuatro
6. El arroz estuvo listo en 14 minutos
7. Añadimos los calamares y cuando quedaban unos tres minutitos, los gambones
8. Dejamos que repose unos minutos y ya estaría

RECOMENDACIONES

Esta vez se pusieron pimientos del piquillo, que también valen. El caldo de pescado puede hacerse con las cabezas de los gambones en media hora.

Hecho con CookNest

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