

Receta de Sopa de Arroz con Calamares

09 Mar 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos esta nueva semana del mes de Marzo con una rica sopa de arroz, es muy fácil de preparar y tiene un sabor exquisito, resulta estupenda para toda la familia, seguro que os gustará .

Ingredientes

- Arroz (un puñadito por persona)
- Caldo de pescado (un brik)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil (un manojito)
- Anillas de calamar (ocho o diez)
- Tomate frito
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego y echar el caldo de pescado a calentar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita, y los ajos y el perejil también picaditos
3. Añadir al sofrito las anillas de calamar y remover dejando que se frían, después echar un poco de tomate frito y dejar unos minutos más, removiendo de vez en cuando
4. Cuando el caldo esté hirviendo, añadir el sofrito y remover
5. Echar el arroz y dejar hasta que esté cocido, si fuera necesario echar un poco de agua o caldo de pescado y ajustar la sal
6. Picar los huevos cocidos y añadirlos a la sopa
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!