

Receta de Arroz con Calamares

19 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de arroz que gustará a toda la familia y hasta los más pequeños quedarán encantados, se trata de **Arroz con Calamares** y espero que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Arroz (300grs o más según comensales)
- Calamares (500grs)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate triturado (seis cucharadas)
- Ñora (una)
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar los calamares y cortarlos en trozos o enteros como más os gusten
2. Poner la ñora en remojo con agua caliente
3. En una cacerola honda con un poco de aceite de oliva, hacer un sofrito con la cebolla, los ajos, el pimiento y el tomate
4. Añadir los calamares y la carne de la ñora y refreír unos minutos
5. Echar el arroz y agua hirviendo, unos cuatro o cinco vasos, según la cantidad de arroz
6. Añadir el agua de la ñora y ajustar la sal
7. Dejar cocer entre 18/20 minutos, y antes de servirlo espolvorear el perejil picado y dejar reposar unos minutos
8. Servir caliente y...buen provecho!!!