

Receta de Arroz con Calamares y Tomate Frito

24 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de arroz, en esta ocasión se trata de **Arroz con Calamares y Tomate Frito**, es un guiso extraordinario que gustará a toda la familia, os recomiendo que lo preparéis porque queda riquísimo.

Ingredientes

- Calamares (medio Kg o más según comensales)
- Tomate frito (500 grs)
- Cebolleta (una)
- Ajos (3 dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (medio)
- Pimentón de la Vera dulce
- Aceite de oliva
- Vino tinto sin alcohol
- Arroz redondo (una tacita por persona)
- Caldo de pescado casero o pastillas de caldo
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar muy bien los calamares, trocearlos no muy pequeños y reservar
2. Limpiar las verduras y cortarlas en juliana, reservar
3. Poner una cazuela al fuego con 3 cucharadas de aceite y cuando esté caliente sofreír muy bien las verduras
4. Una vez sofritas, añadir los calamares y dejar unos minutos, poner un poco de sal y remover, dejar hasta que tomen color doradito
5. Añadir una cucharadita colmada de Pimentón de la Vera, remover y, rápidamente verter medio vaso de vino tinto sin alcohol
6. A continuación, añadir la lata de tomate frito y dejar calentar todo el conjunto
7. Añadir el caldo de pescado caliente ó agua con una o dos pastillas de caldo
8. Esperar que hierva, bajar el fuego, tapar y dejar cocer hasta que los calamares estén tiernos, removiendo de vez en cuando
9. Por último poner el arroz redondo y dejar cocer hasta que el arroz esté en su punto, rectificar de sal
10. Retirar del fuego y taparlo, dejar reposar 10 minutos

Arroz con Calamares y Tomate Frito

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Servir acompañado de unos picos o colines de pan y....buen provecho!!!
