

Receta de Arroz Al Horno Con Almejas Y Verdura

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo esta receta exquisita de arroz al horno, seguro que os encantará y la prepararéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Almejas (unas quince o veinte)
- Espárragos verdes (seis u ocho)
- Coliflor (unos 100grs.)
- Alcachofas (dos o tres)
- Setas (unos 100grs)
- Tomates (dos o tres medianos)
- Judías verdes (cuatro o seis)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Caldo de pescado (un brik de 1 litro)
- Vino blanco (un vaso)
- Pimentón (dos cucharaditas)
- Condimento
- Aceite de oliva
- Perejil y Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar las alcachofas y partirlas en cuartos, lavar y cortar la coliflor en trocitos, las setas, las judías verdes y los espárragos
2. Poner las almejas en agua fría con bastante sal para que se limpien
3. En una cacerola, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír a fuego lento primero la coliflor, las alcachofas, las setas y los espárragos
4. Picar los tomates y añadirlos al sofrito, añadir el pimentón y remover bien todo
5. Añadir el vaso de vino y dejar reducir unos minutos
6. Echar el caldo de pescado y cuando de un hervor, añadir las almejas y el arroz y dejar unos cinco minutos cociendo
7. En el mortero machacar los ajos, el perejil y un poco de sal y añadirlo al arroz, echar un poco de condimento y rectificar la sal
8. Precalentar el horno a 200 Grados
9. Volcar todo en una cazuela de barro a ser posible y meter al horno, añadir un poco de agua si fuera necesario

Arroz Al Horno Con Almejas Y Verdura

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

10. Mantener otros quince minutos más cociendo y.....listo para comer!!!!
