

Receta de Arroz Caldoso Con Almejas

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar una receta muy rica que creo que será de vuestro agrado, Arroz caldoso con almejas.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- ~~Almejas (un kg)~~ Almejas (a vuestra elección) Cebolla (una grande) Tomates (tres o cuatro) Pimiento verde y rojo (uno de cada) Ajos (tres o cuatro dientes) Aceite de oliva Sal Pimentón rojo Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente, refreír la cebolla picadita y cuando esté dorada echar el ~~Marate nos pise~~ ~~otro rojo y verde y los ajos sofrito~~ Echar las almejas bien lavadas y las gambas peladas, remover y añadir un poquito de pimentón y el condimento Cubrirlo de agua y dejar hervir unos cinco minutos Echar el arroz y ajustar la sal Añadir agua de forma que sea el doble del volumen del arroz Dejar hervir a fuego medio durante unos 20 minutos, procurando que quede caldoso