

Receta de Arroz Con Choco Y Guisantes

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy día de San Valentín quiero felicitar a todos l@s seguidor@s de nuestro blog de Recetas que celebren su santo y dejaros esta exquisita receta de arroz que seguro os encantará.

Ingredientes

- Arroz (una taza por comensal)
- Chocos grandes o calamares (uno o dos kgs.)
- Gambas peladas congeladas (sobre 400grs.)
- Cebollas (una grande o dos medianas)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Guisantes (un bote o una bolsa congelados)
- Pimentón de la vera
- Azafrán (una o dos ramitas)
- Tomates (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Tinta de calamar (opcional una o dos bolsitas)
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola o paellera con aceite de oliva caliente, refreír la cebolla y el pimiento bien picadito
2. Incorporar los chocos o calamares bien lavados y troceados, añadir las gambas y dejar unos minutos que se hagan
3. Añadir los tomates picaditos, el azafrán, un poco de pimentón y un poco de sal, dejar hervir a fuego medio hasta que todo esté tierno
4. Echar el arroz, los guisantes y la tinta del calamar, remover un poco y añadir agua dos o tres vasos según cantidad de arro
5. ZDejar hervir entre 15 ó 20 minutos, rectificar la sal y apartar que repose unos cinco minutos y.....listo!!!