

Receta de Arroz Meloso con Calamares y Gambones

25 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para este viernes nuestra amiga **Esmeralda Linacero** nos recomienda una receta que queda riquísima, se trata de **Arroz Meloso con Calamares y Gambones**, nos cuenta que lo ha preparado para su familia y les ha encantado, por eso nos deja su receta y nos anima a que lo preparemos en casa.

Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno dos)
- Calamares (dos o tres)
- Gambones (ocho o diez)
- Vino blanco (un vasito)
- Coñac (un vasito)
- Sal
- Condimento

Modo de Preparación

1. En una paellera o cacerola poner un poco de aceite de oliva y refreír los ajos, retirarlos cuando estén dorados
2. Trocear la cebolla y el pimiento y echarlo a freír hasta que esté pochadito
3. Añadir los calamares limpios y troceados, remover y dejar un ratito que se refrían
4. Echar el vino blanco, el coñac y un poquito de condimento, dejar que evapore un rato el alcohol
5. Añadir el arroz y remover bien todo para que se mezclen los ingredientes, poner sal al gusto
6. Echar agua poco a poco y removiendo dejar que se cueza el arroz
7. Cuando esté casi hecho, añadir los gambones y cuando esté cocido, retirar y dejar que repose un ratito
8. Sevir caliente y.....buen provecho!!!