

Receta de Arroz Con Mejillones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una nueva receta de arroz y esta vez va a ser con unos mejillones, resulta un plato muy rico y es fácil de preparar.

Ingredientes

- Mejillones (un kg. aproximadamente)
- Arroz (una taza por persona)
- Caldo de pescado (un litro para 1/2 kg de arroz)
- Cebolla (una mediana)
- Vino blanco (1/2 vaso)
- Ajos (dos dientes)
- Perejil picado (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola agua con sal al fuego y cuando esté caliente meter los mejillones bien limpios hasta que se abran
2. Retirar del fuego y quitar las conchas de los mejillones guardando algunos para ponerlos al final
3. Colar el agua, echar el perejil y dejar apartado
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, refreír la cebolla bien picadita hasta que quede dorada, después echar los ajos picados muy finitos y dejar que se doren
5. Añadir el arroz y el vino y remover, cuando haya evaporado el vino echar el caldo de los mejillones antes reservado y dejar cocer unos 15 ó 20 minutos
6. Antes de retirar el arroz, añadir los mejillones y remover un poco
7. Servir a continuación