

Receta de Arroz De Marisco A La Portuguesa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de nuestro País vecino Portugal, esta vez se trata de un arroz de marisco, muy rico y os puedo asegurar que está exquisito acompañado de un "vinho verde".

Ingredientes

- Almejas (unos 600grs.)
- Langostinos o gambas grandes (600grs.)
- Mejillones (como 1kg. o más según gustos)
- Arroz (una taza por persona)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomate (uno grande)
- Pimiento verde (uno mediano)
- Caldo de pescado (sobre 2 litros)
- Aceite de oliva
- Sal
- Cilantro fresco (al gusto)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente echar el pimiento, los ajos, la cebolla todo bien picado y dejar que se refría bien, moviéndolo de vez en cuando, cuando esté bien pochado echar el tomate partido en cuadraditos y dejar friendo todo unos minutos más
2. Echar el caldo de pescado y el cilantro picado
3. Cuando empiece a hervir el caldo añadir el arroz y cocer unos cinco minutos removiendo de vez en cuando
4. Lavar bien las almejas y limpiar los langostinos e incorporarlos al arroz y dejar cocer unos quince minutos más, rectificar de sal y si es necesario echar un poco más de caldo de pescado caliente
5. Dejar reposar unos dos o tres minutos y servir muy caliente y acompañado si podéis de un vino verde que es muy típico en Portugal