

Receta de Arroz Caldoso con Sepia

23 Oct 2017



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana y para este nuevo lunes os dejo una receta de **Arroz Caldoso con Sepia**, seguro que os gustará porque es muy fácil de preparar y queda un plato muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- Arroz (150grs o más según comensales)
- Sepia (250grs)
- Cebolla (una)
- Tomates (dos)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Coliflor o brócoli (250grs Opcional)
- Aceite de oliva
- Pimentón rojo (una cucharada)
- Perejil
- Sal y Pimienta
- Canela (una pizca)
- Caldo de pescado (un Brik o dos)
- Azafrán o condimento amarillo

Modo de Preparación

1. Limpiar y cortar la sepia en trocitos
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla cortada en trocitos y los ajos picados
3. Añadir la sepia y refreír, después echar el tomate bien picadito y después el pimentón y refreír sin que se queme
4. Echar después el arroz y remover bien todo, añadir un poco de sal y un poquito de pimienta negra
5. Añadir el caldo de pescado que lo cubra bien y cuando rompa a hervir echar el brócoli o coliflor, el azafrán y una pizca de canela
6. Cocer a fuego medio hasta que el arroz esté tierno, ajustar la sal y añadir agua o caldo de pescado si fuera necesario
7. Servir con el perejil picado espolvoreado por encima y...buen provecho!!!