

Receta de Arroz con Langostinos y Gambas

28 Dic 2020



Hola a tod@s, hoy os dejo la receta de este rico **Arroz con Langostinos y Gambas**, que podéis preparar con los restos de marisco que os hayan quedado de las pasadas **fiestas navideñas**, espero que os guste y lo hagáis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Arroz bomba u otro que os guste (una taza por persona)
- Langostinos (10/12 o más según comensales)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Cabeza de pescado (una)
- Zanahorias (dos o tres)
- Puerro (uno)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Cebolla (una pequeña)
- Pastilla de caldo de pescado (una)
- Tomate (uno)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar los langostinos y en una cacerola con agua al fuego, poner la cabeza de pescado, las cáscaras de los langostinos, las zanahorias y el puerro , dejar que hierva todo un rato
2. Colar el caldo y reservarlo
3. En una paellera poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír la cebolla bien picadita, los ajos y el perejil machacado
4. Añadir las gambas descongeladas y lavadas y los langostinos pelados, dejar que se refrían bien, añadir el tomate bien picadito y dejar unos minutos
5. Echar la pastilla de caldo de pescado y el caldo antes colado y dejar que hierva
6. Añadir el arroz y dejar cocer a fuego medio unos veinte minutos
7. Dejar reposar unos minutos
8. Servir caliente y....buen provecho!!!