



<https://www.mepillasguisando.com>



ARROZ DEL MARINERO



INGREDIENTES:

350 gr. de Arroz de grano redondo. (Tipo bomba).
150 gr. de Gambas o Langostinos.
4 Cigalitas.
6 Mejillones.
150 gr de Calamares.
1 Pimiento rojo.
3 Dientes de Ajo.
1 Tomate maduro.
Una cucharadita de Pimentón dulce.
½ Vaso de Vino blanco.
4 Veces de caldo de pescado, que de arroz.
Sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos aceite en la paellera y rehogamos el pimiento, y el ajo laminado, una vez hecho lo batimos con un poco de caldo y lo reservamos. En ese aceite añadimos los calamares las gambas y la cigalitas. Lo salteamos bien y ponemos el vino, subimos el fuego. Cuando evapore el alcohol, sacamos y reservamos. Añadimos el tomate pelado y muy picado. Dejamos que reduzca el tomate y espese todo un poco. Añadimos el sofrito reservado, damos unas vueltas, agregamos el arroz y el caldo. Lo dejamos tapado unos 15 minutos. A falta de un par de minutos añadimos los mejillones, las gambas y las cigalitas. Ya no tocamos el arroz para nada. Apartamos del fuego y dejamos reposar 10 minutos.

<https://www.mepillasguisando.com>