



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CALDOSO CON GAMBAS CALAMARES Y MEJILLONES



INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz redondo.
250 gr. de Calamares.
16 Gambas.
12 Mejillones.
2 Tomates maduros.
2 Dientes de Ajo.
½ Pimiento verde.
1 Carterilla de Colorante.
1 Carterilla de Azafrán.
Caldo de marisco o Pescado.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Doramos las gambas, los calamares limpios y cortados en rodajas y los mejillones, reservamos. En el mismo aceite sofreímos el pimiento, los ajos y el tomate. Añadimos el arroz y lo mareamos un minuto. Añadimos el colorante y el azafrán. Añadimos el caldo caliente, 4 partes por 1 de arroz. El caldo preferiblemente hecho por nosotros (raspas, huesos y cabezas de pescados) Lo echamos poco a poco, removiendo muy suavemente. Incorporamos los calamares, las gambas y los mejillones. Salpimentamos y probamos. Dejamos cocinar unos 15 minutos o hasta que el arroz le falte un poco, lo suficiente para que repose 5 minutos. Si vemos que se queda con poco caldo, podemos añadirle más, siempre que este caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>