



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CON MARISCO MONUMENTAL



INGREDIENTES: (12 comensales)

- 1100 gr. de Arroz de redondo.
- 500 gr. de Gambas.
- 50 Mejillones.
- 750 gr. de Choco, Sepia, Jibia o Calamares
- 3 Pimientos verdes.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 5 Tomates maduros.
- 3 Carterillas de Azafrán.
- 4 Cucharadas de Pimentón dulce.
- 5 hojas de Laurel.
- 2 Vasos de Vino de Jerez o Vino blanco seco.
- 4 L. de Caldo de Pescado.
- Sal, pimienta y aceite de oliva.
- 4 Limones.

ELABORACIÓN:

Ponemos aceite en la paellera y rehogamos el pimiento, el ajo laminado y el laurel. Cuando tome color añadimos el choco picado muy menudo, lo salteamos bien y entonces ponemos el vino, subimos el fuego fuerte. Cuando evapore el alcohol añadimos el tomate pelado y muy picado. Dejamos que reduzca el tomate y espese todo un poco. Añadimos el azafrán y el pimentón, damos unas vueltas, agregamos el arroz y el caldo. Que cueza y al terminar lo tapamos y dejamos reposar unos 15 minutos. A falta de un par de minutos decoramos con los mejillones, las gambas y los gajos de limón. Cuando el arroz alcance su punto apartamos del fuego y dejamos reposar un mínimo de 10 minutos bien tapado antes de servir. Al servir ponemos un poco de perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>