



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CON PULPO Y GAMBAS



INGREDIENTES:

- 350 gr. de Arroz redondo.
- 250 gr. de Pulpo crudo.
- 150 gr. de Gambas.
- 1 Cebolla mediana.
- 1 L. de Caldo de Pescado.
- 2 Carterillas de Azafrán.
- Sal y Aceite de oliva.
- ½ Cebolla.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Cucharadita de Pimienta negra en grano.

ELABORACIÓN:

Lo primero es el pulpo, lo cocemos en agua hirviendo con una hoja de laurel, media cebolla y un puñadito de pimienta negra en grano. Lo metemos y sacamos tres veces y dejamos cociendo una media hora hasta que esté tierno. Sacamos y troceamos las patas, reservamos y guardamos el caldo. Ponemos una cazuela de barro plana un chorreón de aceite y pochamos la cebolla muy picadita, mareamos un poco el pulpo, añadimos el arroz y lo mareamos también otro poco. Añadimos el caldo (también podemos sustituirlo por el caldo de haber cocido el pulpo) (tres veces más que de arroz), la sal, el azafrán y las gambas, dejamos que cocer unos 15 minutos o que el arroz esté en su punto, si necesitáramos más caldo podemos ponerle pero siempre que esté caliente y no rompa la cocción. Dejamos reposar 5 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>