



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ BLANCO CON ALMEJAS Y HUEVO FRITO



INGREDIENTES:

320 gr. de Arroz redondo.
250 gr. de Almejas o Chirlas.
1 Cebolla mediana.
2 L. de Caldo de Pescado.
1 Vaso de Vino blanco.
4 Huevos.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una olla con el caldo de pescado, cocemos el arroz. Mientras ponemos en otra olla el vino y un dispositivo para cocer al vapor (puede ser un colador). Ponemos las almejas y tapamos. Picamos la cebolla en cuadraditos muy pequeños y en una sartén con un poco de aceite la pochamos, que no llegue a tostarse. Ecurrimos el arroz y reservamos el caldo para otro guiso. Quitamos las cascaras a las almejas, mezclamos con el arroz y la cebolla y le damos unas vueltas en la olla con un poquito de aceite, salpimentamos. Freímos los huevos y montamos los platos.

<https://www.mepillasquisando.com>