

Arroz caldoso a la marinera

por candela



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: to-sauté

País: España

Ingredientes

400g de arroz de grando redondo
1/4 kg de almejas
4 gambas
4 langostinos
1/2 kg de sepia
1 pimiento verde
1/2 pimiento rojo
250g de tomates maduros
4 ajos con piel
3 ramitas de perejil
6 cucharadas de aceite
Pimienta
Sal
Para el caldo de pescado:
1/2 kg de cabeza de rape
1 cabeza de merluza
1 cebolla
1 zanahoria
2 ramitas de perejil
1 puerro
1 rama de apio
2 litros y medio de agua
Sal

Preparación

- Dejamos en reposo las almejas con agua y sal 1 hora.
- Troceamos las verduras y las metemos en una olla con el perejil. Añadimos el agua y los pescados y llevamos a ebullición. Cocemos 25 minutos, colamos y reservamos.
- En una paellera calentamos el aceite y freímos los ajos con piel hasta que se doren. Reservamos.
- En el mismo aceite freímos los pimientos en dados y una vez dorados agregamos la sepia troceada. Cocemos tapado 5 minutos.
- Agregamos los tomates rallados y sofreímos hasta que se haya reducido.
- Incorporamos el arroz y rehogamos unos instantes. Echamos el caldo de pescado, salpimentamos y cocemos 8 minutos.
- Añadimos las gambas, los langostinos y las almejas y seguimos cociendo.
- Majamos los ajos y el perejil, lo agregamos al arroz y cocemos 8 minutos más.
- Rectificamos de sal y servimos caldoso.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/510122/arroz-caldoso-a-la-marinera/>