

Arroz con berberechos

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: to-sauté

País: España

Ingredientes

250g de arroz
4 tomates pelados picados
500g de berberechos
1 dl de vino blanco seco
3 chalotas picadas
Ramitas de perifollo
Sal
Pimienta negra molida
4 cucharadas de aceite

Preparación

- Rehogamos las chalotas en aceite hasta que queden transparentes durante 10 minutos.
- Ponemos en una cacerola el doble de agua que de arroz y abrimos en ella los berberechos.
- Colamos en un colador fino y ponemos el caldo en una cacerola. Añadimos el sofrito.
- Agregamos el arroz y el vino. Salpimentamos y cocemos a fuego lento 15 minutos.
- Incorporamos los berberechos sin concha y cocemos 2 minutos más.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/572123/arroz-con-berberechos/>