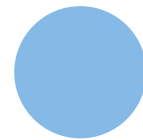
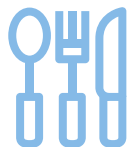


Arroz caldoso de marisco



Plato completo



Ingredientes para dos personas



1 ajo



4 langostinos



140 g de arroz



100 g de guisantes congelados



1 cebolla



2 cucharadas soperas de tomate frito



1 jarra de caldo de pescado



Un plato de mejillones



1 cucharada de aceite de oliva virgen



1 cucharilla de sal



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Cuchara de madera



Cazuela



Elaboración

1

Pelo el ajo y la cebolla y los pico bien finos con un cuchillo.



2



Fuego medio
20 minutos

Pongo en la cazuela el ajo y la cebolla picada junto al aceite de oliva y una cucharilla de sal. Lo dejo rehogar mezclándolo con la cuchara de madera a fuego medio durante 20 minutos.



3



Fuego medio
Con tapa
20 minutos

Añado el arroz, los guisantes, las dos cucharadas soperas de tomate frito, el caldo de pescado, los langostinos y los mejillones. Lo mezclo todo y lo dejo cocer 20 minutos a fuego medio tapado. Lo dejo reposar 5 minutos y lo sirvo.



Consejos del chef

Puedo añadir unas hebras de azafrán junto al caldo de pescado para darle un toque de aroma y color al arroz.



Al acabar de cocinar reviso que he apagado el fuego y desenchufado todo aquello que he utilizado.

