COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Arroz meloso con sepia y gambas

Receta para 2 personas

Preparación: 20 min
Total: 40 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Arroz redondo
- [ ] 1 litro Caldo de pescado
- [ ] 3 dientes de ajo Ajo
- [ ] 2 cdtas Pimentón dulce
- [ ] 80 gramos Gambas congeladas
- [ ] 80 gramos Sepia
- [ ] 1 tomate Tomate
- [ ] 50 gramos Cebolla
- [ ] Al gusto Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar la receta, rallamos el tomate natural y picamos 1 diente de ajo y pelamos 2.

2. En una sartén, ponemos un poco de AOVE y a fuego medio doramos los ajos y las gambas para que cojan el sabor. Reservamos.

3. Picamos la cebolla. En la misma sartén, incorporamos la cebolla picada con el AOVE (podemos añadir más si nos hace falta) y dejamos que se dore también a temperatura media.

4. Cuando está doradita añadimos la sepia que ya la tendremos cortada en tiras.

5. Una vez está cocinada la sepia, añadimos los ajos enteros reservados que habíamos dorado con las gambas.

6. Ponemos el pimentón dulce y removemos. Una vez integrado, añadimos el tomate rallado y dejamos que reduzca.

---

7. Después, añadimos el arroz, removemos y dejamos 2 minutos que coja el sabor del sofrito.

---

8. Incorporamos las gambas con los ajos picaditos. Y vamos añadiendo poco a poco el caldo de pescado mientras removemos.

---

9. Vamos dejando cocinar unos minutos a la vez que vamos removiendo en algunos momentos sin dejar que se evapore todo el caldo y pasados los 17 minutos, ya lo tendremos listo.

---

10. Emplatamos y a disfrutar! ¡Qué aproveche!