

Recetas con arroz

Arroz caldoso

Para 4 personas: ■ 2 tazas de arroz ■ 500 gr. de almejas grandes ■ 500 gr. de gambas arroceras ■ 1 litro de caldo de pescado ■ 1 vasito de vino blanco ■ 2 tomates bien maduros ■ 1 pimienta roja ■ 1 cebolla mediana ■ 1 diente de ajo ■ 1 hoja de laurel ■ Aceite ■ Perejil ■ Sal

Preparación: Pela las gambas, reserva las cabezas y las cáscaras, échalas en un bcl con 1/4 litro de agua y cuécelas en el microondas 5 minutos. Después, cuéla el caldo y resérvalo. Mientras tanto, pon las almejas en agua con sal para que suelten toda la arena de su interior. Pela y pica los tomates, la cebolla y el ajo. Lava, quita las semillas y pica el pimiento. Lava y pica perejil hasta obtener 1 cucharada y machécalo junto con el ajo en un mortero. Pon en una cazuela 3 cucharadas de aceite, echa en ella el tomate, el pimiento y la cebolla. Conecta el horno durante 5 minutos. Después, saca la cazuela del microondas y añade el caldo de pescado y el de las

gambas hirviendo. También el laurel y el majado de ajo y perejil. Conecta el horno de nuevo otros 8 minutos. Luego, incorpora a la cazuela el arroz, tapa el recipiente y conecta otra vez el horno 5 minutos más. Pasado ese tiempo, añade las almejas y el vino blanco y vuelve a introducir la cazuela en el microondas otros 5 minutos. Echa las gambas y conecta 3 minutos más. Por último, deja reposar el guiso en el interior del microondas unos 5 minutos. ¡Y listo para servir!

