Receta de Arroz Bomba Con Almejas

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy una nueva receta de arroz, esta vez se trata de Arroz bomba con Almejas, está muy rico y seguro que también es de vuestro agrado.

Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Almejas (750gr.)
- Caldo de pescado (un litro, podéis utilizar un brik de los que hay en el super)
- Cebolleta (una o dos)
- Pimiento verde (opcional)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cayena (una)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y perejil

Modo de Preparación

1. Picar las cebolletas en cuadraditos, el ajo y la cayena
2. En una paellera, poner aceite de oliva y cuando esté caliente refreír las cebolletas
3. Añadir el arroz y refreír unos dos o tres minutos y después echar medio litro del caldo de pescado y un poco de sal y dejarlo hervir unos 15 minutos aproximadamente
4. Dorar el ajo y la cayena en una sartén con un poco de aceite y añadir el resto del caldo de pescado y el vino y dejar cocer un ratito, después echar las almejas a fuego fuerte y tapar, esperar que se abran
5. Cuando queden unos cinco minutos para que esté el arroz, volcar la salsa con las almejas y el perejil picado y remover despacio, darle el punto de sal y esperar que esté cocido el arro
6. ZServir caliente