Receta de Arroz Meloso con Gambas y Calamares

28 Abr 2016

Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una rica receta de **Arroz Meloso con Gambas y Calamares**, os recomiendo que la preparéis en casa porque queda muy rico y vuestra familia quedará encantada con este delicioso plato.

Ingredientes

- Arroz bomba (250grs o más según comensales)
- Caldo de pescado (un poco más del doble de arroz)
- Gambas (diez o doce)
- Calamar (uno mediano)
- Mejillones (al gusto)
- Cebolleta (una)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Zanahoria (una)
- Pimiento verde (uno mediano)
- Tomate de pera (uno maduro)
- Ñora (media picada)
- Pimentón dulce (media cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego poner un chorro de aceite de oliva y echar a refreír la cebolleta, el pimiento y el ajo todo bien picadito
2. Cuando esté bien pochado, añadir la ñora picada, el pimentón y el tomate rallado y dejar que se haga a fuego suave
3. En una sartén con un poquito de aceite, saltear las gambas, sacarlas y pelarlas y en la misma sartén saltear el calamar cortado en trozos, sacar y reservar con las gambas
4. Hervir los mejillones y colar el caldo, mezclar este caldo con el caldo de pescado
5. Echar el arroz en la cacerola del sofrito y remover bien, después echar el caldo de pescado, ajustar la sal y dejar cocer a fuego medio
6. Cuando el arroz esté casi al punto echar las gambas, calamares y mejillones y dejar unos minutos más
7. Apartar cuando el arroz esté a vuestro gusto
8. Servir y.....buen provecho!!!