Receta de Arroz Caldoso Con Almejas

22 Abr 2014

Buenos días, hoy os voy a dejar una receta muy rica que creo que será de vuestro agrado, Arroz caldoso con almejas.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Almejas (un kg)Gambas (un kg)Langostinos (a vuestra elección)Cebolla (una grande)Tomates (tres o cuatro)Pimiento verde y rojo (uno de cada)Ajos (tres o cuatro dientes)Aceite de olivaSalPimentón rojoCondimento amarillo

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente, refreír la cebolla picadita y cuando esté dorada echar el tomate, los pimientos rojo y verde y los ajos, todo bien picadito. Mantener unos 10 minutos. Echar las almejas bien lavadas y las gambas peladas, remover y añadir un poquito de pimentón y el condimentoCubrirlo de agua y dejar hervir unos cinco minutosEchar el arroz y ajustar la salAñadir agua de forma que sea el doble del volumen del arroZDejar hervir a fuego medio durante unos 20 minutos, procurando que quede caldoso