



Arroz con calamares y pimiento

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 40 minutos

Para 6 personas

- Acuérdate que el truco para cualquier arroz es que el caldo sea muy bueno. Si no puedes hacer el caldo de pescado sustituye por uno comprado de calidad.
- El otro truco para este arroz es hacer el pimiento y la cebolla muy despacio, para que quede muy hecho sin tomar color. Puedes hacer este paso por delante, apagar el fuego y volver a encenderlo 30 minutos antes de comer.
- Como siempre utiliza un arroz de grano corto y sobre todo que no sea precocido, ya que este es el que se impregna del sabor del caldo.

Ingredientes:

3 pimientos verdes

1 cebolla grande

4 dientes de ajo

1 Kg. de calamares limpios

500 ml. de arroz

1000 ml (1 L.) de caldo de pescado

Sal y aceite de oliva

Pon en la paella un poco de aceite de oliva y deja que se haga muy despacio el pimiento cortado en tiras finas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cuando empiece a tomar color añade la cebolla en tiras muy finas, un poco de sal y mueve para que se siga haciendo muy despacio.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora el ajo picado, mueve y sigue haciendo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mueve a un lado de la paella la verdura y pon a dorar los calamares rellenos con sus patitas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cuando estén dorados por los dos lados retira a una fuente y conserva calientes.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade el arroz a la paella y mueve para que todo el se cubra de aceite, dale unas vueltas en la sartén hasta que suene como el grijo de la playa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cubre con el caldo y deja que cueza 18 minutos desde que rompa a hervir.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cuando esté hirviendo por todos lados incorpora los calamares. A media cocción dales la vuelta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cubre con unos paños, deja reposar 10 minutos y sirve.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Arroz con calamares y pimiento