

ARROZ CON POTAS DE CALAMAR

Rous Romero

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Arroz Potas de calamar Gambitas peladas Cebolla Ajos Pimiento rojo Pimentón Laurel Vino blanco Colorante
 perejil picado
 aceite oliva
 Perejil picado
 SAL
 Aceite oliva

TAGS

#arroz #calamar



1

Ingredientes



2

Sofreír la cebolla, ajos y pimiento



3

Cuando esté pochada la verdura, añadir el calamar troceado y los guisantes. Freír un poco más





4

Añadir un poco de tomate frito y una hoja de laurel. Freír otro poquito



5

Por ultimo echar una cucharadita de pimentón y añadir agua. Dejar cocer durante 30 minutos



6

En una paellera con un poco de aceite echar el arroz, remover 1 minuto



7

Incorporar la verdura y el calamar (colado del caldo) y mezclar



8

Echar un vasito de vino blanco



9

Ir incorporando poco a poco el caldo





10

Echar perejil picado y colorante. He añadido también gambitas peladas. Cocer durante 15 min a fuego fuerte



11



12

