



<https://www.mepillasguisando.com>



## ARROZ SECO DE MARISCO



### INGREDIENTES:

- 350 gr. de Arroz de grano redondo.
- 150 gr. de Gambas o Langostinos.
- 150 gr. de Calamares.
- 150 gr. de Chirlas (almejas).
- 1 Pimiento rojo.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Tomate maduro.
- Una cucharadita de Pimentón dulce.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- 3 Veces de caldo de pescado, que de arroz.
- Sal y aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Ponemos aceite en la paellera y rehogamos el pimiento, y el ajo laminado, una vez hecho lo batimos con un poco de caldo y lo reservamos. En ese aceite añadimos los calamares las gambas y salteamos bien, ponemos el vino y subimos el fuego. Cuando evapore el alcohol, sacamos y reservamos. Añadimos el tomate rallado, dejamos que reduzca y espese todo un poco. Añadimos el sofrito reservado, damos unas vueltas, agregamos el arroz y el caldo. Lo dejamos tapado unos 15 minutos. A falta de un par de minutos añadimos los calamares y las gambas. Ya no tocamos el arroz para nada. Apartamos del fuego y dejamos reposar 10 minutos.

<https://www.mepillasguisando.com>