Receta de Arroz con Calamares

19 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de arroz que gustará a toda la familia y hasta los más pequeños quedarán encantados, se trata de **Arroz con Calamares** y espero que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Arroz (300grs o más según comensales)
- Calamares (500grs)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate triturado (seis cucharadas)
- Ñora (una)
- · Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

- 1. Limpiar los calamares y cortarlos en trozos o enteros como más os gusten
- 2. Poner la ñora en remojo con agua caliente
- 3. En una cacerola honda con un poco de aceite de oliva, hacer un sofrito con la cebolla, los ajos, el pimiento y el tomate
- 4. Añadir los calamares y la carne de la ñora y refreír unos minutos
- 5. Echar el arroz y agua hirviendo, unos cuatro o cinco vasos, según la cantidad de arroz
- 6. Añadir el agua de la ñora y ajustar la sal
- 7. Dejar cocer entre 18/20 minutos, y antes de servirlo espolvorear el perejil picado y dejar reposar unos minutos
- 8. Servir caliente y....buen provecho!!!