

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:49
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-caldoso-con-gambas.html>

Arroz caldoso con gambas

INGREDIENTES

500 grs. de gambas gordas
1 vaso de agua lleno de arroz
1 cebolla
5 dientes de ajo
3 pimientos verdes
3 tomates
1 litro de caldo de pescado
Perejil
Aceite de oliva
Sal
Una pizca de azafrán

PREPARACIÓN

Se hace un sofrito con la cebolla, 4 dientes de ajo y los pimientos cortados a trozos. Cuando esté dorado, se añaden los tomates pelados y troceados y un poco de sal. Una vez que el refrito esté bien hecho, agregar arroz y rehogar.

Echar en una olla el litro de caldo de pescado y una pizca de azafrán. A los ocho minutos añadir las gambas ya peladas y sazonadas, comprobar de agua y sal (debe quedar caldoso) y dejar un par de minutos más hirviendo.

Incorporar el otro diente de ajo machacado con un poco de perejil, dejar un minuto y apartar del fuego, dejándolo reposar unos ocho minutos.