

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:49
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-calamares-al-azafr%C3%A1n.html>

Arroz con calamares al azafrán

INGREDIENTES

300 g. calamares
1 cebolla
1 pimiento morrón
350 g. arroz
Azafrán
1 puerro

PREPARACIÓN

Pica la cebolla y el puerro y rehógalos en una sartén con aceite. Cuando estén pochados, añade los calamares troceados y rehoga bien.

Sazona, después agrega al arroz, vuelve a rehogar y cubre todo con agua (el doble que de arroz y un poco más). Echa el azafrán y deja cocer a fuego medio durante unos 15 minutos.

Pasado este tiempo, decora el plato con unas tiras de pimiento morrón asado, deja que repose el arroz 5 minutos fuera del fuego y sirve. Si queda un poco caldoso, mejor.