

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-langosta.html>

Arroz con langosta

INGREDIENTES

Una langosta cortada en trozos.
200 gramos de arroz,
Pimiento rojo y verde muy picadito,
1/2 cebolla,
2 dientes de ajo,
Un poquito de tomate frito
Caldo de pescado.

PREPARACIÓN

Primero hacer el sofrito con todo lo anterior, rehogar, añadir el arroz y dorarlo un poquito, añadir el tomate y el caldo de pescado unos cuatro vasos y uno de regalo.

Ponen a fuego fuerte y añadir los trozos de langosta, probar de sal y poner todo al horno, a fuego medio, durante 20 a 25 minutos.

Esta muy rico y si se quiere mas caldoso añadirle un poco mas de caldo.