

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-mejillones.html>

Arroz con mejillones

INGREDIENTES

24 mejillones
300 gr. de arroz
Caldo de pescado
1 tomate
2 cebolletas
1 pimiento verde
3 dientes de ajo
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Limpia los mejillones y reservalos.

Pica finamente las cebolletas, el pimiento y los ajos y pon a dorar en una cazuela con un poco de aceite y sal. Pela el tomate, pícalo e incorpóralo. Agrega el arroz, mezcla bien, sazona de nuevo y rehoga brevemente.

Añade el caldo (doble que de arroz) hirviendo y los mejillones. Deja cocer durante 15 minutos y seguidamente introduce en el horno 5 minutos más para que termine de hacerse