

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:53
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-verduras-y-almejas-al-estilo-vasco.html>

Arroz con verduras y almejas al estilo vasco

INGREDIENTES

4 tazas de café de arroz
32 almejas grandes
8 tazas de café de caldo de pescado (en su defecto agua)
3 zanahorias medianas
2 blancos de puerro
2 pimientos verdes
8 vainas (judías verdes)
2 cucharadas de aceite
Sal

PREPARACIÓN

Pelar y picar finamente las zanahorias, los puerros, los pimientos verdes y las vainas.

Poner una sartén con el aceite y la verdura picada, a fuego vivo. Una vez bien caliente, se rehoga durante uno o dos minutos.

Añadir el arroz y remover convenientemente, para que se mezcle con la verdura y absorba el aceite. Inmediatamente, agregar el caldo caliente, dejando que rompa a hervir.

Una vez sucedido, bajar a fuego lento, incorporar las almejas, sazonar con sal y tener 8 minutos.

Transcurridos, remover el arroz con una paleta para darle vuelta de modo que todo se haga igual.

Desde ese momento, dejar unos seis minutos.

Sacar y cubrir con un paño o tapadera, reposando un par de minutos