

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

---

## Arroz marinero

### INGREDIENTES

50 grs de gambas arroceras  
250 grs de mejillones  
250 grs de choco o calamar  
250 grs de almejas  
Un vaso y cuarto de agua lleno de arroz  
1 cebolla pequeña  
5 dientes de ajo  
3 pimientos verdes  
3 tomates medianos  
Perejil  
Aceite de oliva virgen  
Sal y agua  
Una pizca de azafrán

### PREPARACIÓN

Quitar las cáscaras a las gambas, sazonarlas y reservarlas.

Abrir los mejillones, quitarles las cáscaras y reservarlos junto con el caldo colado.

Hacer un sofrito con la cebolla, 4 dientes de ajo y los pimientos troceados. Cuando estén dorándose, añadir los tomates pelados y cortados a trozos y un poco de sal. Desde el principio, incorporar los chocos troceados para que se vayan poniendo blandos.

Cuando el refrito esté bien hecho, agregar el arroz y rehogar.

A continuación echar cinco vasos de agua caliente, contando con el caldo de los mejillones, y una pizca de azafrán.

A los ocho minutos, echar las gambas y las almejas comprobando el nivel de agua y sal.

Dejar hervir un par de minutos e incorporar los mejillones.

Echar el otro diente de ajo machacado con un poco de perejil y dejar un minuto. Apagar el fuego dejándolo reposar unos cinco minutos más