

Será por recetas



Arroz blanco marinero

Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 2 tazones de arroz
- 1 Kg de mejillones
- Harina
- Sal
- ½ Kg de chirulas
- 1 rodaja de rape
- Media cebollita
- ¼ de kg de gambas
- 1 vaso de vino blanco
- Aceites

Elaboración

Poner una cazuela con agua al fuego, y cuando hierva, cocer aproximadamente 5 minutos todos los mariscos (previamente lavados) y el rape. Después retirar la cazuela del fuego.

Colar su contenido sobre otra cazuela, de modo que todo lo sólido quede en un colador grande y obtengamos el caldo limpio y separado.

Limpiar las conchas y residuos y trocear todos los mariscos, reservar. Mientras tanto, usar el caldo para cocer el arroz durante 20 minutos.

Poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite y sofreír la cebolla rallada. A los 5 minutos añadir 1 cucharada de harina, darle más vueltas y añadir el vino blanco. Unir todo el marisco y el pescado troceado, darle un último hervor y reservar.

Cuando el arroz esté hecho colocarlo en una fuente, en forma de pastel.

Cubrir el arroz uniformemente con el contenido de la sartén. Servir muy caliente.



Autor receta de Arroz blanco marinero

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012