



# Arroz caldoso

## Ingredientes

- 1 taza y media arroz vaporizado
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita perejil
- unas hebras azafrán
- 200 gr
- gambas arroceras
- 500 gr. filetes potón o anillas calamar
- 100 cc tomate triturado

## Preparación

Poner en un cazo 2 tazas de agua a hervir, cuando comience a hervir añadir las gambas, dejar hervir durante unos 3 minutos .

Reservar el agua de cocción .

pelar las gambas y reservar los restos de pelarlas en un bol, añadir 1 taza de agua y aplastar bien las peladuras de las gambas en el agua para que suelten el jugo .

En una cazuela poner el aceite a calentar, cuando comience a humear añadir la cebolla picada, remover con una cuchara de madera hasta que quede transparente, añadir los filetes de potón o anillas de calamar troceadas, remover con la cuchara de madera durante 5 minutos, añadir el tomate triturado y remover 1 minuto, añadir el arroz y dar unas vueltas, añadir el caldo de cocer las gambas y el de exprimir las cascaras , en un mortero machacar el ajo con el perejil y el azafrán, (también se le puede añadir media cucharadita de cúrcuma) echar un poco de agua al mortero, remover y añadir al arroz .

En total debemos poner unas 3 medidas de agua o caldo por cada una de arroz .

Dejar cocer unos 20 minutos .

Pasado este tiempo añadir las gambas peladas, remover y cocer un par de minutos mas .

Comprobar el punto de sal y que el arroz quede tierno, este arroz debe quedar con caldo .

Dejar reposar unos 10 minutos antes de servir .

Este plato queda muy bien cocinado en una cazuela de barro o hierro fundido .

Si nos sobra queda muy bien incluso de un día para otro ya que al ser arroz vaporizado no se pasa e incluso aumenta el sabor .