



Arroz marinera en olla presión

Ingredientes

- 400 gr. de arroz vaporizado
- 250 gr. de almejas
- 500 gr. de mejillones
- 8 langostinos
- 300 gr. anillas calamar
- 1 pimiento verde mediano
- 1 pimiento rojo mediano
- 1 cebolla mediana
- 6 cucharadas tomate frito o triturado
- 1 diente de ajo
- 1 ramita perejil
- 1 pizca azafrán
- 1 cucharadita cúrcuma
- Sal
- Aceite.

Preparación

Limpiar los mejillones y reservar .

Poner a calentar un cazo con 250 ml de agua, añadir las almejas y retirar cuando de abran, reservar .

En la olla a presión poner un poco de aceite que cubra el fondo a calentar, añadir la cebolla picada muy fina y los pimientos también cortados muy finos .

Sofreír los pimientos y la cebolla, añadir las anillas de calamar cortadas por la mitad .

Dejar que se fría un poco el calamar .

Añadir los mejillones y los langostinos .

Dar un par de vueltas .

Echar el arroz y el tomate y dar unas vueltas .

añadir las almejas .

Colar el agua de cocer las almejas para quitarle todo resto de arena .

Medir la cantidad de caldo y añadir agua hasta completar 800 ml .

Añadir a la olla reservando un poco .

En un mortero machacar el ajo, el perejil y el azafrán con un poco de sal, añadir la cúrcuma, añadir el caldo reservado y desleir .

Añadir a la olla y remover .

Añadir sal .

Cerrar la olla .

Cuando la olla alcance la presión dejar cocer durante 3 minutos .

(Dependerá de la olla, consultar tiempos de cocción para el modelo de olla) .

Dejar enfriar y servir .

.