

Arroz con chipirones



Nombre de la receta

Arroz con chipirones

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Moluscos

Descripción

Sencillo arroz caldoso con chipirones

Ingredientes

- 2 puñados de arroz
- 1/2 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo pequeño
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 5 chipirones

Pasos

- 1 Para preparar nuestro arroz caldoso con chipirones tenemos que echar en una sartén honda el aceite de oliva y lo ponemos a calentar. Cuando esté caliente echamos el ajo laminado, la cebolla picada al gusto y el pimiento troceado.



- 2 Cuando está pochado, añadimos los chipirones bien limpios y troceados y lo sofreímos todo.



- 3 Esperamos hasta que los chipirones estén doraditos y a continuación echamos el arroz y lo sofreimos con el conjunto. Removemos durante 1 minuto.



- 4 Añadimos unos tres vasos de agua y salamos al gusto (el arroz es bastante soso). Esperamos a que cueza a fuego no muy fuerte y cuando el arroz esté a punto apagamos el fuego y ya tendremos listo nuestro sencillo arroz con chipirones.



Observaciones o consejos

Si no disponemos de chipirones frescos, podemos utilizar chipirones congelados.

Autor

Matilde Linares