elGourmet

Arroz a la Tumbada Mexicano

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Caldo de pescado: 3 Tazas
Cebolla picada: 1/4 unidad
Dientes de ajo picado: 3 Unidades
Jitomate guaje: 6 Unidades
Morrón en tiras: 2 Unidades
Pulpo crudo picado: 1 unidad
Perejil: 10 Ramas
Almejas en su concha: 8 Unidades
Camarones crudos grandes: 8 Unidades
Chile serrano picado: 1 unidad
Epazote: 2 Ramas
Arroz: 1 Taza
Orégano seco: 1 cdta
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* el **arroz** en un sartén con aceite hasta que se tueste, pero no se queme
- Reservar.
- En una *cacerola*, sofreír el *ajo* y la *cebolla* picada durante un minuto
- Agregar los chiles picados y los pimientos en tiras y continuar cociendo un minuto más.
- Añadir los jitomates picados y cocer durante 5 minutos hasta que cambien de *color*.
- Agregar el *arroz* dorado junto con el caldo de pescado
- Calentar a fuego alto hasta que suelte el hervor.
- Incorporar el pulpo y dejar cocer 10 minutos
- Agregar las almejas y los *camarones* junto con el *orégano*, el *epazote* y la mitad de las ramas de *perejil*
- Dejar cocer a fuego lento hasta que el líquido se reduzca un poco, entre 10 y 15 minutos
- El *arroz* debe quedar un poco caldoso, pero no demasiado.
- Servir en plato hondo y decorar con el resto del *perejil*, previamente picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-a-la-tumbada-mexicano