elGourmet

Arroz a la Tumbada

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Tostadas de maíz: c/n

Arroz

Chile cuaresmeño: 1 Unidad
Camarones: 6 Unidades
Arroz tipo morelos: 1 Taza
Epazote: 3 Unidades
Huevas de lisa: 100 grs
Jitomates Saladet o Tomate perita: 1 Unidad
Perejil: c/n
Robalo: 400 grs
Langostinos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1/2 Unidad
Caldo de pescado sin sal o agua purificada: 1 y 1/2 Litro
Ajo: 2 Dientes
Jaibas medianas: 3 Unidades
Almejas: 24 Unidades
Pulpo: 350 grs
Langostinos: 3 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Freír el **arroz**, previamente remojado por 30 minutos y escurrido, en aceite de oliva hasta que esté dorado.
- Incorporar el caldo de pescado.
- Cocinar en agua el *jitomate*, la *cebolla*, el *chile* cuaresmeño y y el *ajo* por 10 minutos.
- Licuar y verter en el *arroz*.

- Agregar el *róbalo*, los *langostinos*, las almejas, el pulpo *cocido* cortado en trozos, las huevas de lisa previamente salteadas en aceite de oliva, con *ajo* y *perejil*.
- Agregar *epazote* fresco y dejar cocinar por 2 minutos.
- Incorporar los *camarones*.
- Una vez cocidos agregar el *perejil* fresco y servir.

Armado

- Servir el *arroz* a la tumbada directamente de la cazuela o en tazones hondos acompañar con tostadas.

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