

# Arroz atollado de conchas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite achiotado:** Cantidad necesaria

**Mejillones:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Calamares:** 120 g

**Hoja de plátano:** 1 Unidad

**Arroz:** 1 Taza

**Pimentón rojo:** 1 Unidad

**Langostinos:** 4 Unidades

**Hojas de Poleo:** 3 Unidades

**Cilantro cimarrón picado:** 1 cda

**Hojas de Albahaca:** 5 Unidades

**Plátano verde:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Agua:** 3 Tazas

**Ají dulce:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla Larga:** 1 Unidad

**Piangua:** 120 g

**Queso rallado:** 1/2 Taza

**Leche de coco:** 1 L

**Camarón tigre:** 120 g

## Preparación de la Receta

- Quite las pepitas de los ajíes dulces, luego córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite las pepitas y nervaduras del *pimentón*, luego córtelo en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* larga.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Pique las hojas de *albahaca* junto con las hojas de *poleo*.
- Pele y ralle el *plátano*.
- Limpie los *langostinos* y luego traspase un *palillo* de un extremo al otro, sazónelos con sal.
- Corte el tubo de *calamar* en aros.

## Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite neutro y aceite achiotado saltee los ajíes junto con el *pimentón*, el *ajo*, la *cebolla* común y la *cebolla* larga, perfume con las hojas de *albahaca*, *poleo* y *cilantro*, mezcle y cocine a fuego medio
- Sazone con sal y una vez que comience a tomar un leve *color* dorado incorpore el **arroz**, cocine unos minutos y agregue el agua, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo
- Luego de unos minutos de cocción incorpore la leche de coco, los *camarones*, la *piangua*, los mejillones y parte de los aros de *calamar*, mezcle y espolvoree con queso rallado, mezcle nuevamente y cubra con la hoja de *plátano*.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría el *plátano* rallado hasta dorarlo, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con aceite achiotado selle los *langostinos* y los aros restantes de *calamar* hasta dorarlos levemente.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de *arroz* y acompañe con los aros de *calamar* sellados y los *langostinos*
- Decore con el *plátano* frito.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-atollado-de-conchas>