

# Arroz caldoso con almejas, mejillones y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Caldo:** 10 Tazas

**Vino Blanco:** 1/2 Vaso

**Almejas vivas:** 1 Taza

**Mejillones vivos:** 1 Taza

**Sal:** A gusto

**Arroz:** 2 Tazas

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo picado:** 1 Cantidad necesaria

**Langostinos:** 8 Unidades

## Caldo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Perejil:** 2 cdas.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Espina de corvina:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Separe los mejillones y retire las barbas y todo lo que tengan adherido
- Pele los **langostinos** y limpie, sin retirar la cabeza ni la cola.
- Coloque las almejas en un bowl cubra con agua, agregue sal y lleva a la heladera 24 horas

## Caldo

- Retire la cola de la espina y troce.
- Pele la *cebolla* y corte por la mitad.
- Coloque en una olla con abundante agua caliente, la *cebolla* junto con el *perejil*, las cáscaras de los *langostinos* y la espina, lleve a hervor y cocine durante 20 minutos.

## Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, coloque el *ajo* y transparente durante 1 minuto.

- Agregue los mejillones y las almejas.
- Desglace con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Cocine hasta que se abran los mejillones y las almejas
- Retire y reserve.
- Agregue el **arroz** y mezcle.
- Vierta el caldo de pescado, condimente con sal y mezcle nuevamente.
- Incorpore el *perejil* picado.
- Cocine 13 minutos aproximadamente y agregue las almejas junto con los mejillones reservados y los *langostinos*.
- Termine la cocción 5 minutos más.

## Procedimiento

- Sirva directamente de la paellera

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-caldoso-con-almejas-mejillones-y-langostinos>