elGourmet

Arroz con Alcachofas y Calamares

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 150 miliitros
Arroz bomba: 300 Gramos
Fumet de pescado: 1 Litro
Manojos de ajos tiernos: 2 Unidades
Sal: c/n
Alcachofas: 1 Kilo
Calamares: 500 Gramos
Hebras de azafrán: 8 Unidades
Pimentón: 1 cdita
Tomate rallado: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Limpiar las alcachofas y nos quedamos con el corazón.
- Cortar por la mitad.
- Limpiar los calamares y trocear.
- Poner a calentar el aceite en la paella, cuando esté caliente sofreír las alcachofas, los ajos tiernos y reservar.
- Sofreír los calamares durante unos minutos.
- Cuando los calamares hayan cogido un poco de *color*, agregar las alcachofas y los ajos tiernos que habíamos reservado.
- Añadir una pizca de sal.
- Agregar el *tomate* y sofreír unos minutos.
- Cuando el *tomate* tenga una tonalidad oscura, agregar la cucharadita de *pimentón*.
- Bajar el fuego y remover.
- Seguidamente echar el **arroz** y sofreír un par de minutos.
- Incorporar el fumet caliente.
- Echar las hebras de *azafrán* y la sal.
- Remover para repartir el *arroz* por toda la paella
- Hervimos 18 minutos y dejamos reposar.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-alcachofas-y-calamares