

Arroz con Almejas por Luis Mokoroa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Arroz: 400 Gramos

Cebolla: 1 unidad

Perejil: c/n

Vino Blanco: 200 miliitros

Almejas: 1 Kilo

Caldo de pescado: 1 Litro

Diente de ajo: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una cazuela con aceite rehogar la *cebolla*.
- En un bol mezclar las almejas con *ajo* y *perejil* picado.
- Poner al fuego en una cazuela con aceite hasta que se abran.
- Retirar las almejas y reservar el *jugo* que han soltado.
- Añadir el **arroz** a la *cebolla* y rehogar.
- Incorporar el vino y dejar evaporar.
- Mojar con el caldo de pescado y con el *jugo* que han soltado las almejas.
- Cocinar 20 minutos.
- Añadir las almejas por encima y un poco de *perejil*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-almejas-por-luis-mokoroa>