

# Arroz Marinero

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite de achiote:** c/n

**Almejas:** 200 grs

**Calamar:** 200 grs

**Camarones:** 200 grs

**Ajo:** 4 Dientes

**Mejillones:** 200 grs

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 2 Unidades

**Achiote molido:** c/n

**Arroz:** 500 grs

**Caldo de langostinos:** 1 y 1/2 Litro

**Cilantro:** c/n

**Langostinos:** 200 grs

**Pimiento rojo:** 1/2 unidad

**Semillas de comino:** c/n

## Preparación de la Receta

### Arroz

- En una olla poner el aceite con la *cebolla* y el *ajo* y hacer un refrito.
- Cuando la *cebolla* esté tierna agregar el **arroz** y rehogar por tres minutos hasta que empiece hacerse transparente .
- Agregar el caldo de pescado y dejar cocinar a fuego fuerte hasta que empieza a verse el *arroz*.
- Bajar el fuego al mínimo, tapar la olla, y cocinar por aproximadamente 15 minutos.
- Reservar.

### Relleno

- En una sartén grande a fuego medio rehogar la *cebolla* y el *ajo* picado con el aceite hasta que las cebollas estén tiernas.
- Añadir el *comino*, el *achote* molido, la sal, la pimienta, el *pimiento* picado y la mitad del *culantro* picado cocinar por 5 minutos revolviendo frecuentemente.
- Agregar los mariscos y rehogar por aproximadamente 3 minutos.
- Incorporar la mitad restante del *culantro* picado, poner a punto de sal y servir.

- Acompañar con patacones y rodajas de *aguacate*.

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