Calamares con Arroz



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Calamar: c/n
Condimento para arroz: c/n
Morrón Verde: 1/2 unidad
Perejil: c/n
Sal: c/n
Arroz Doble Carolina: 2 Tazas
Aceite De Oliva: c/n
Caldo De Vegetales: 4 Tazas
Dientes de ajo: 3 Unidades
Morrón Rojo: 1 unidad
Pimentón dulce: 2 cdas
Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Limpiar los calamares y reservar el tubo y los tentáculos.
- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, morrones y *ajo* (todo picado) hasta cocinar.
- Agregar los calamares y *saltear* por 2 minutos.
- Incorporar los tomates y el caldo, llevar a hervor y añadir el **arroz**.
- Cocinar 16 minutos hasta evaporar el líquido
- Apagar, tapar y dejar reposar 5 minutos antes de servir.
- Poner el *perejil* picado y servir.

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