Guiso de arroz y mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 600 cc
Cebolla: 1 Unidad
Carne de cerdo: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Pimiento colorado: ½ Unidad
Langostinos: 250 g
Ciboulette: 1 cda.
Habas: 200 g
Ajo: 1 Diente
Mejillones: 500 g
Pure de tomate: 50 cc
Arroz Doble Carolina: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte el *pimiento* y la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- Corte la carne de *cerdo* en cubos.
- Pele los *langostinos*, elimine las cabezas, las patas y la vena del *lomo*.
- En una *cacerola* con abundante agua salada blanquee las *habas*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Agregue el *pimiento*, el *ajo* y sal.
- Incorpore el **arroz** y nacre.
- Cubra con el caldo, el puré de tomates, sal y pimienta
- Agregue la carne de *cerdo* y cocine revolviendo de tanto en tanto durante 20 minutos.
- Añada los mejillones, los *langostinos* y las *habas* blanqueadas.
- Tape y cocine durante 3 minutos o hasta que abran los mejillones.
- Descarte los mejillones que no abrieron.

Presentación

- Sirva en platos individuales
- Espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-arroz-y-mariscos