

Mariscos de la Rambla con Arroz

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Cebolla picada: 1 Unidad grande

Manteca: c/n

Pimienta: c/n

Caldo de verduras: 2 Tazas

Arroz blanco grano largo: 1 Taza

Champignones: 200 grs

Perejil picado: 2 cdas

Queso rallado: 100 grs

Sal: c/n

Mariscos

Aceite: c/n

Almejas: 200 grs

Calamarettis limpios: 200 grs

Jugo y ralladura de un limón: 1 unidad

Langostinos crudos: 200 grs

Manteca: c/n

Sal: c/n

Ají molido: 1 cdita

Ajo picado: 3 Dientes

Echalotes picados: 1/4 Taza

Vino Blanco: 1/4 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Arroz

- En una sartén con *manteca*, *saltear* los champignones en cuartos y cocinar hasta *dorar*, retirar y reservar.
- En la misma sartén con *manteca* y aceite rehogar la *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar **arroz** y nacarar.
- Añadir caldo caliente y cuando hierva, tapar y dejar cocinar a fuego mínimo por 15 minutos.
- Transcurrido el tiempo añadir los champignones, queso rallado, *perejil* y mezclar.

Mariscos

- En una sartén grande con *manteca* y aceite *saltear* por 2 minutos calamarettis y *langostinos*.
- Retirar del recipiente y reservar.
- En la misma sartén con *manteca* rehogar echalotes, *ajo* y transparentar.
- Agregar almejas y vino blanco, tapar y cocinar por 5 minutos (hasta que se abran).
- Añadir ralladura y *jugo* de *limón*, *crema* de leche, *ají* molido y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cuando retome el hervor reincorporar los *langostinos* y calamarettis y mezclar bien.
- Cocinar apenas 3 minutos.

Armado

- Servir en una fuente el *arroz* con los champignones y a un costado los mariscos con sus jugos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mariscos-de-la-rambla-con-arroz>