

ARROZ CALDOSO CON PERCEBES

INGREDIENTES (para 4 persoas)

- 3 culleres de aceite de oliva virxe extra
- 2 dentes de allo
- 100 gr de cebola picada
- 100 gr de pemento vermello picado
- 1 chisco de azafrán
- 400 gr de arroz
- 200 gr de percebes frescos
- 80gr de tomate triturado
- 500 gr de lagostinos ou gambas frescos



PREPARACIÓN:

1. Quecer nunha tixola grande o aceite de oliva e sofrir os allos, a cebola, e o pemento co azafrán.
2. Engadir despois o tomate triturado para facer unha salsa.
3. Poñer a cocer os percebes cos lagostinos, quitarlle a cáscara e a uña e engadilos á salsa anterior reservando o caldo.
4. Engadir o arroz e remexer coa salsa ata levar a que ferva. Ir engadindo caldo a medida que se precise, xa que o arroz debe estar caldosos e meloso, non seco.
5. Servir quente.

