

PLATO DE FONDO

ARROZ CALDUO “TIPO PAELLA” CON LANGOSTINOS Y HABAS



Ingredientes

- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 1/2 pimentón
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 200 g de champiñones
- 2 tazas de arroz para paella
- 1/2 taza de vino blanco
- 3 o 4 langostinos
- Aceite de oliva
- Caldo de pescado o verdura
- Rama de cilantro
- 1 cucharadita de colorante para paella
- 1 taza de salsa de tomates o tomates en cubo
- 400 g de habas peladas congeladas
- 1 kilo de langostinos limpios

Preparación

- En una paellera o sartén muy grande, poner 1 cebolla grande, picada en cubos +1 zanahoria + 1/2 pimentón +1 cucharadita de sal +1 cucharadita de pimienta limón +1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo +1 cucharadita de paprika.



- Cocina unos minutos, hasta que la cebolla esté transparente y agrega 200 g de champiñones cortados + 2 tazas de arroz para paella y cocinar por 2 o 3 minutos para marcar el arroz.
- Agrega 1/2 taza de vino blanco y deja hervir 3 minutos, haz un espacio en el centro y agrega 3 o 4 langostinos en el centro y un poco más de aceite de oliva, si es necesario.
- Cuando los langostinos estén rojos, agrega caldo de pescado o verdura o agua hirviendo suficiente para cubrir todo, por un dedo.
- Agrega una rama de cilantro +1 cucharadita de colorante para paella (si no tienes, puedes agregar una cucharadita de cúrcuma) +1 taza de salsa de tomates o tomates en cubo.
- Mezcla todo muy bien y prueba el caldo para comprobar los Aliños. Tapa el sartén y cocina por 15 a 20 minutos.
- Retira la tapa y agrega 400 g de habas peladas congeladas y entierra 1 kilo de langostinos limpios en el arroz
- Pueden ser camarones crudos si prefieres.
- Sigue cocinando tapado hasta que los langostinos estén rojos y las habas tiernas.
- Deja reposar unos minutos antes de servir.

