

PLATO DE FONDO

ARROZ CALDOSO DE ALMEJAS



Ingredientes:

- 3 litros de agua
- 1 cebolla pelada
- 1/2 pimentón
- 1/2 zanahorias
- 1 cucharada de Paprika
- 1 cucharada de cúrcuma
- Pimienta limón
- Sal
- Los aliños que quieras
- 1 tarro de tomates en conserva
- 2 o 3 almejas lavadas
- Aceite de oliva
- 2 cebollas cortadas
- 1/2 pimentón rojo
- 1/2 pimentón amarillo
- 1 zanahoria
- Pimienta
- 2 tazas de arroz para paella
- 200 g de champiñones
- 1 taza de vino blanco
- 1 litro del caldo caliente
- 1 taza de una buena salsa de tomate
- 2 kilos de almejas



Preparación

- Caldo: Poner en una olla 3 litros de agua + 1 cebolla pelada + 1/2 pimentón + 1/2 zanahorias + 1 cucharada de paprika + 1 cucharada de cúrcuma + pimienta limón + sal al gusto + los aliños que quieras para que quede muy sabroso + 1 tarro de tomates en conserva + 2 o 3 almejas lavadas.
- Cocinar hasta que se reduzca el líquido a la mitad.
- Puedes comprar caldo de pescado, hacerlo con cubitos o usar el caldo que tengas.
- En un sartén grande poner aceite de oliva + 2 cebollas cortadas en cubos pequeños + 1/2 pimentón rojo + 1/2 pimentón amarillo + 1 zanahoria + sal + pimienta, cocinar hasta que esté transparente.
- Agregar 2 tazas de arroz para paella (en supermercados), granear un par de minutos y agregar 200 g de champiñones en rodajas, cocinar otro par de minutos y agregar 1 taza de vino blanco (ya sabes qué hacer con el resto de la botella mija 😊) y dejar hervir tres minutos para evaporar el alcohol.
- Agregar 1 litro del caldo caliente + 1 taza de una buena salsa de tomate, mezclar todo, tapar y cocinar a fuego bajo por 20 minutos.
- Agregar 2 kilos de almejas bien lavadas y enterrarlas entre el arroz y el caldo (si está seco, agregar más caldo o agua) volver a tapar y cocinar hasta que las almejas estén abiertas y el arroz esté tierno.

