



Arroz Caldoso de Mariscos

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana premium previamente cocinado
- 3 colitas de langosta (de 100 gr cada una)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 libra de filetes de pescado sin piel, cortados en cubos (salmón, tilapia, pez león, corvina, róbalo, etc.)
- 1 libra de mariscos descongelados (langostinos, camarones, anillos de calamar, etc.)
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 10 tomates chontos maduros, pelados, sin semillas y cortados en cubos
- 1 pimentón pelado, finamente picado
- 1 cucharada de páprika en polvo
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 taza de vino blanco
- 3 tazas de caldo de pollo o caldo de pescado
- 2 cucharadas de perejil liso finamente picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocina las colitas de langosta durante 8 minutos. Refréscalas en agua con hielo y retira la carne del caparazón. Corta la carne en trozos y reserva el caparazón para decorar.
2. En un sartén, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva y saltea los cubos de pescado y los mariscos. Reserva.
3. Aparte, en otro sartén grande o en una olla, calienta el resto del aceite de oliva a fuego medio. Agrega el ajo y la cebolla y cocine durante 5 minutos, evitando que se dore.
4. Adiciona los tomates, el pimentón, la páprika y la pasta de tomate y continua la cocción durante 5 minutos más.
5. Vierte el vino blanco y deja evaporar a la mitad. Incorpora el arroz Diana Premium y el caldo, revuelve bien y sazona con sal y pimienta al gusto.
6. Agrega el pescado y los mariscos cocinados, decora con el perejil liso y los caparazones de la langosta y sirve inmediatamente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.