



Arroz con calamares y pescado al ajillo

Ingredientes (para 15 personas)

- 1 ½ tazas de arroz Diana Premium
- 3 tazas de caldo de pescado
- 3 cucharadas de Aceite Diana Premium
- ½ taza de cebolla morada picada
- 3 dientes de ajo cortados en rodajas
- 400 gr de pescado blanco firme
- 250 gr de anillos de calamar
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de ají dulce cortado en julianas
- 3 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de cebollín
- Sal y pimienta



Preparación

1. En 1 cucharada de aceite, sofríe el arroz hasta que se ponga más blanco
2. Agrega el caldo caliente, sal y pimienta
3. Deja que se evapore toda el agua, luego baja la temperatura al mínimo y tapa, cocina 20 minutos o hasta que el arroz esté a punto.
4. En un sartén calienta el resto del aceite y pon los ajos. Deja que doren levemente, retira y reserva.
5. En ese aceite sofríe la cebolla y el ají dulce por unos minutos.
6. Agrega el pescado cortado en cuadros y deja que empiecen a dorar
7. Pon los anillos de calamar, condimenta con sal y pimienta y vuelve a agregar el ajo dorado
8. Agrega el vino y déjalo evaporar
9. Añade el arroz y el perejil y mezcla bien
10. Sirve con el cebollín por encima

¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.