

ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS

INGREDIENTES:

8 Tazas de Caldo de Pescado
1/2 kg de almejas
4 Tazas de arroz
4 Cebollas
4 Tomates
1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
2 Dientes de ajo
Medio vaso de aceite de oliva
1/2 cucharada de pimentón dulce
Unas hebras de azafrán o Carmencita
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se corta la cebolla, ajos, tomates y pimientos en daditos pequeños, poner el aceite en una cazuela de barro, al fuego, añadir la cebolla, los ajos, los pimientos, de último los tomates, y dejarlos freír a fuego moderado unos 10 minutos. Una vez hecho el sofrito, se agregan las almejas y un poco de pimentón dulce, se remueve con una cuchara de madera y enseguida se cubre con caldo, agregar la Carmencita o precalentar en una cucharilla el azafrán. Se deja hervir a fuego suave durante 10 minutos. Se comprueba de sal y se agrega el arroz, removiendo constantemente como un risotto. Se añade el resto del caldo, se deja cocer a fuego lento durante unos 15 minutos. Se sirve casi enseguida, cuando aún está caldoso.