

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ARROCES

ARROZ CON CALAMARES

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite
- 1/2 Taza vino seco
- 1 Cebolla
- 1 Libra de arroz
- 1 Pimiento verde
- 2 1/2 Tazas de agua
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de sal
- 1 Lata filetes de calamares
- 1/4 Cucharadita de pimienta
- 1 Pomo de pimientos morrones

PREPARACION:

Corta finamente la cebolla, el pimiento verde, los ajos y los pimientos morrones.

Sofríalos en las dos cucharadas de aceite y el aceite de los calamares.

Añádele los calamares picados, el vino seco y el agua de los pimientos.

Cocínalos por unos minutos más a fuego moderado.

Añade el arroz y el agua.

Cuando hierva, bájale el fuego y déjalo a fuego mediano aproximadamente 30 minutos, hasta que el arroz absorba el líquido y el grano este cocido.