

Arroz con chorizo y gambas



Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada
- 1 pimiento verde, sin la membrana, despepitado y troceado
- 2 dientes de ajo grandes majados
- 1 tomate grande troceado
- 200 g de arroz paella de cocción rápida
- Sal y pimienta
- 200 g de chorizo en rodajas de 5 mm sin piel
- 450 ml fr caldo de verdura, pescado o pollo
- 450 g de gambas grandes peladas y sin hilo intestinal
- 2 cucharadas de perejil bien picado, para adornar

Preparación:

Caliente el aceite a fuego medio en un sartén grande. Agregue luego la cebolla y el pimiento, sofríalos unos 2 minutos. Incorpore el ajo y siga sofrriendo, removiendo los ingredientes, durante unos 3 minutos o hasta que la cebolla y el pimiento estén tiernos pero no dorados.

Eche el tomate y el arroz y saplimiente. Siga sofríendolo todo unos 2 minutos más.

Incorpore el chorizo y remuévalo. Vierta el caldo y llévelo a ebullición. Baje el fuego, tape la sartén y deje que cueza 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno pero todavía caldoso.

Arroz con chorizo y gambas

Añada las gambas, tape de nuevo la sartén y deje que cuezan unos 5 minutos o hasta que se vuelvan rosadas y el líquido haya sido absorbido. Si el arroz sigue estando muy caldoso, déjelo cocer unos 2 minutos más sin cubrir. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Sirva el arroz con chorizo y gambas enseguida con el perejil esparcido por encima.