



Arroz con calamares

Procedimiento

- Dorar la cebolla y el morrón cortados en cubos pequeños en un fondo de aceite de oliva en una cacerola o paellera.
- Agregar el ajo fileteado, cocinar un minuto más e incorporar los calamares (rabas y/o tentáculos).
- Agregar el vino blanco y cocinar a fuego fuerte hasta que evapore el alcohol.
- Continuar la cocción durante 30 minutos con la mitad del caldo que teníamos reservado hasta que el pescado este tierno.
- Salpimentar a gusto y condimentar también con el azafrán.
- Es el momento de sumar el arroz, e ir agregando el caldo restante caliente de a poco, bajar el fuego y cocinar hasta el punto deseado.
- Para el armado puedes agregar unos morrones asados para aportar aún más color y sabor al plato, un poco de perejil y listo para la mesa.



Ingredientes

Para 4 (cuatro) porciones:

- **1** cebolla mediana
- **2** dientes de ajo
- $\frac{1}{2}$ morrón colorado
- **300 grs.** de arroz
- **400 grs.** de calamares
- **200 cc.** vino blanco
- **600 cc.** de caldo (podes usar un cubito disuelto en agua caliente)
- Azafrán o un buen colorante para arroz
- Perejil para decorar