



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Arroz con Bogavante

Un regalo para el paladar

Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Arroz con Bogavante

Un regalo para el paladar

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 300 g de arroz Abordo
- 100 g de pimiento rojo Abordo
- 1/2 cucharada pimiento choricero.
- 1 cucharadita pimentón dulce
- 5 hebras de azafrán
- 100 g de tomate rallado
- 100 g de cebolla picada Abordo
- 50 g de ajos picados Abordo
- 100 ml vino blanco
- 50 ml brandy
- 1 l caldo de marisco
- 1 bogavante cocido Abordo
- 1 cucharada de aceite de oliva Abordo.
- Sal

C-24104

PREPARACIÓN:

Descongelar y limpiar el bogavante, reservando la cabeza. Cortar la cola en rodajas y el resto de la carne en trozos pequeños y ponerlo a dorar en la cazuela con el aceite. Cuando este tomando color retirar el bogavante y reservarlo.

Picar el pimiento rojo, saltear con la cebolla blanca y el ajo en aceite de oliva.

Saltear el arroz, añadir el pimiento choricero, los tomates rallados, la cabeza del bogavante, el vino blanco y el brandy.

Añadir el caldo de mariscos.

Dejar hervir lentamente hasta que el arroz esté cocido y la consistencia sea la de un arroz caldoso. Poner a punto de sal. Al final añadir el bogavante que está a media cocción y dejamos cocer a fuego lento.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook