

## ARROZ CALDOSO CON PERCEBES

### INGREDIENTES (para 4 personas)

- 3 cucharas de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de cebolla picada
- 100 gr de pimiento rojo picado
- 1 poco de azafrán
- 400 gr de arroz
- 200 gr de percebes frescos
- 80 gr de tomate triturado
- 500 gr de langostinos o gambas frescas



### PREPARACIÓN:

1. Calentar en una sartén grande el aceite de oliva y sofreír los ajos, la cebolla, y el pimiento con el azafrán.
2. Añadir después el tomate triturado para hacer una salsa.
3. Poner a cocer los percebes con los langostinos, quitarle la cáscara y la uña y añadirlos a la salsa anterior reservando el caldo.
4. Añadir el arroz y remover con la salsa hasta que hierva. Ir añadiendo caldo a medida que se necesite, ya que el arroz debe estar caldoso y meloso, no seco.
5. Servir caliente.

