

Arroz con almejas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 15'
- 4
-
-
-
-

Comentario nutricional

Entre los diferentes tipos de marisco, las almejas son las que tienen una menor proporción de grasa.

Modo express

1. Trocee el pimiento, ralle la cebolla y pique el ajo y el perejil muy finos. Lave las almejas frotándolas con agua abundante.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y vierta las 4 medidas de agua en la cubeta. Cuando hierva, incorpore las almejas. Retírelas en cuanto se abran, cuélelas y deseche las que no se hayan abierto. Reserve las almejas en un bol y el agua de la cocción (fumet) en otro.
3. Disponga el ajo, la cebolla, el pimiento, el aceite y el arroz en la cubeta. Remueva y vierta el cava, 3,5 medidas del fumet y una pizca de sal. Si desea que el arroz quede más suelto, engráselo con un chorro de aceite antes de cocinarlo.
4. Vuelva a mezclar, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
5. Al finalizar la cocción, abra la tapa e incorpore las almejas para que se calienten. Espolvoree el perejil y deje reposar 5 minutos antes de servir.