

Arroz negro con calameras en su tinta de lata por Manuel Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 0 '
- 4

Modo express

1. Calentar en microondas el caldo de pescado

2. Programar freir/sofreir
3. Echar el chorro de aceite, el ajo, la cebolla y el pimenton, remover.
4. Echar los calamares (en su tinta), remover; el arroz, remover; y el caldo de pescado ya caliente.
5. Echar las gambas y los mejillones, (remover)
6. Cancelamos el menú freir/sofreir.
7. Programamos el menú "Arroz"
8. Al terminar removemos bien, dejamos reposar unos minutos y listo