

Arroz a banda de la Comunidad Valenciana



Consejo del chef

A pesar de los ingredientes sencillos y de un proceso de cocinado fácil, es importante estar pendiente, porque lo de cogerle el punto al [arroz](#), no es tontería. Eso sí, cuando se lo cojas, te vas a hacer el amo o la ama de las comidas familiares.

Raciones para 2

200 gr Arroz bomba

800 ml Caldo de pescado

300 gr Calamar o sepia

1 Tomate

1/2 Cebolla

1 Diente de ajo

Sal

Azafrán

- 1 Poner un poco de aceite en la paellera y calentar.
- 2 Una vez caliente añadir el calamar o sepia troceado, rehogar.
- 3 Incorporar el ajo picado, la cebolla picada y el tomate rallado sin piel. Rehogar a fuego medio hasta pochar.
- 4 Añadir el arroz y sofreír junto con el resto de ingredientes.
- 5 Verter el caldo, azafrán, sal y cocer 18 minutos (mirar instrucciones del fabricante).
- 6 Una vez listo dejar reposar unos minutos y servir junto alioli.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-a-banda-de-la-comunidad-valenciana/>

COOKING
LOVERS 