



## Consejo del chef

Una vez listo tu arroz a banda, déjalo reposar unos minutos y sírvelo junto alioli casero.

## Raciones para 2

200gr  
Arroz bomba  
800ml  
Caldo de pescado  
300gr  
Calamar o sepia  
1  
Tomate  
1/2  
Cebolla  
1  
Diente de ajo  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
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).

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-a-banda/>

