



ARROZ CON CALAMAR

Ingredientes:

- 1 taza de arroz (200 g)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 sobres de tinta de calamar
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- ½ pza cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de aros de calamar (250 g)

Procedimiento:

1. Lava y remoja el arroz en agua caliente por 20 minutos. Escurre el exceso de agua.
2. Licúa el agua con la tinta de calamar y el consomé de pollo en polvo.
3. En una sartén caliente, sofríe la cebolla y el ajo en el aceite de oliva. Agrega los aros de calamar. Cuando la cebolla esté transparente, agrega el arroz y dora ligeramente todos los ingredientes.
4. Vierte la mezcla de tinta de calamar sobre el arroz. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6