

# Arroz "pelado"



## Ingredientes

200 g de arroz  
1/2 litro de caldo de pescado  
250 g de chipirones  
Marisco variado al vapor y sin caparazón ("pelado")  
1 cebolla mediana, 2 tomates  
1 pimiento verde, ajo, perejil  
Aceite de oliva, azafrán, sal

## Preparación

En una cazuela de barro calentar el aceite y hacer un sofrito con la cebolla, el tomate y el pimiento verde hasta que se ponga dorado. Añadir los chipirones, el ajo, el perejil y removerlo todo. Sofreír también el arroz y añadir el caldo de pescado, el azafrán y el marisco pelado. Dejar cocer de 15 a 20 minutos.