



Arroz Meloso de Camarón y Setas

Para Lucirte



Tiempo
1 hr.



Dificultad
Media.



Porciones
4 personas

Ingredientes:

- 600 gr de camarón con cabeza Selecta
- 60 ml de aceite de oliva
- 50 gr de mantequilla
- 20 gr de ajo picado
- 80 gr de cebolla picada
- 100 gr de tomate finamente picado
- 500 ml de caldo de camarón
- 100 ml de vino blanco
- 1 vara de romero
- 300 gr de arroz (paellero, risotto)
- Azafrán
- Setas
- Sal y pimienta

Procedimiento:

1. Pelar y desvenar el camarón Selecta dejando cabeza y cola.
2. Picar ajo, tomate y cebolla finamente.
3. En un sartén caliente agregar aceite de oliva, mantequilla, tomate, ajo y cebolla. sofreír. Agregar arroz.
4. Agregar vino blanco sofreír y después agregar el caldo de camarón con romero y azafrán. Hidratar arroz mientras sea necesario.
5. En otro sartén con aceite freír las setas, sazonar con romero sal y pimienta. Agregar los camarones.
6. Una vez terminada la cocción del arroz, lo dejamos reposar por 10 min. Montamos en un plato junto con las setas y los camarones Selecta encima. Decoramos con verdolaga o brotes.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO
GRANDE - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

