

8. Arroz con Pulpo



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 2 Tentáculos Pulpo
- 200 gr Arroz
- 500 ml Caldo Pescado
- 4 Ajo
- 1 Cdta. Pimiento Choricero
- 4 Cda. Tomate Triturado
- AOVE
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1.-** Marcar pulpo y reservar.
- 2.-** Ajo fino y dorar. Añadir pimiento chori y añadir tomate 5 minutos. Añadir un poco agua y reducir a fuego lento. Arroz y dos minutos.
- 3.-** Añadir caldo y 18 minutos. Añadir el pulpo y acompañar con alioli.



Consejos: