

# ARROZ A BANDA

TIPO PLATO: Arroces

PREPARACION: Fuego-Paella

TIEMPO: 30 minutos

OBSERVACIONES: 10 minutos de preparación previa. Para 2 personas.

Ingredientes:

- 135 gr. arroz categoría especial
- 50 gr. chipirón troceado y limpio
- 1 gamba
- 1 cigala
- 1 langostino
- 30 cl. bisque
- 40 cl. caldo de pescado
- Preparado de paella.

Preparación:

Poner el aceite de oliva en la paellera y una vez caliente añadir el pollo troceado y la verdura. Una vez sofrito, se añade el arroz y el preparado de paella, dejando que se sofría durante ½ minuto. A continuación, añadimos el bisque y el caldo de pescado, dejando el fuego a máxima potencia. Cuando empieza a hervir, se añade el marisco, que se retira una vez cocido. Secar el arroz variando el fuego según la necesidad. Colocar al final las piezas de marisco encima, una vez seca.