



Consejo del chef

Una vez listo tu arroz a banda, déjalo reposar unos minutos y sírvelo junto alioli casero.

Raciones para 2

200gr
Arroz bomba
800ml
Caldo de pescado
300gr
Calamar o sepia
1
Tomate
1/2
Cebolla
1
Diente de ajo
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal
Azafrán

- 1 Poner un poco de aceite en la paellera y calentar.
- 2 Una vez caliente añadir el calamar o sepia troceado, rehogar.
- 3 Incorporar el ajo picado, la cebolla picada y el tomate rallado sin piel. Rehogar a fuego medio hasta pochar.
- 4 Añadir el arroz y sofreír junto con el resto de ingredientes.
- 5 Verter el caldo, azafrán, sal y cocer 18 minutos (mirar instrucciones del fabricante).

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-a-banda/>

