

## ARROZ CON CALAMARES

- 125gr de arroz bomba
- 300gr de calamares (o rabas)
- 60gr de guisantes
- 100gr de salsa de tomate
- 100ml de vino de cocinar
- 100ml de agua
- 500ml de caldo (500 agua+pastilla de pescado)
- aceite

Cortar las rabas en 3 trozos.

En una paellera con 4 cucharadas de aceite, sofreírlas 5min.

Añadir el vino y el agua. Dejar reducir 5-8min a fuego fuerte.

Mientras hacer el caldo, hervir 500ml de agua y añadir la pastilla de avecrem de pescado, revolver hasta que se deshaga por completo.

Cuando haya reducido el vino, agregar el arroz, mezclar bien.

Añadir 250ml de caldo, y remover de vez en cuando, hasta que se haya absorbido, unos 5min.

Agregar el resto del caldo, 250ml, y echar los guisantes.

Continuar unos 10 minutos más.

Por último añadir la salsa de tomate.

A partir de aquí es muy al gusto, a algunos les gusta completamente seco y a otros, caldoso.

Cuando esté en nuestro punto, retirar del fuego, dejar reposar 5 minutos y a la mesa.