



ARROZ CON ALMEJAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 30 min

Ingredientes

Arroz: 400 g
Almejas: 400 g limpias
Dientes de ajo: 4 picaditos
Cebolla: ½ picadita
Fumet: 1 litro de caldo de pescado
Aceite: 100 cc
Pimientos verdes: 3 picaditos (optativo)
Guisantes de lata: 200 g (optativo)
Perejil picado: 1 cucharada
Sal: al gusto



Preparación del arroz blanco

1. Sofreír los ajos: En una cazuela de barro, calentar 100 cc de aceite y rehogar los 4 dientes de ajo picaditos a fuego suave sin que lleguen a dorarse.
2. Preparar el sofrito: Añadir la cebolla picadita y los 3 pimientos verdes. Rehogar a medio fuego durante 8 minutos.
3. Rehogar el arroz: Incorporar los 400 g de arroz y rehogar bien durante 1 minuto.
4. Añadir ingredientes principales: Agregar la cucharada de perejil picado, las almejas limpias y los guisantes de bote.
5. Cocción inicial: Verter el litro de fumet, mezclar todo y esperar a que hierva. Cocer a medio fuego durante 5 minutos.
6. Sazonar y finalizar: Probar el punto de sal y sazonar si es preciso. Continuar la cocción a fuego suave durante 15 minutos más.
7. Reposo: Sacar la cazuela del fuego y dejar reposar el arroz durante 10 minutos antes de servir.

Notas

- El uso de los pimientos verdes y los guisantes es opcional.
- Una vez rehogado el arroz (paso 3), se puede detener la elaboración durante unas horas si fuera necesario.
- Las almejas deben limpiarse frotándolas unas contra otras bajo el chorro de agua fría.
- El fumet puede sustituirse por una pastilla de caldo de pescado disuelta en 1 litro de agua hirviendo. La cantidad de líquido debe ser el doble del volumen del arroz y un poco más.
- Se pueden usar chirlas o mejillones en lugar de almejas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Arroz con almejas	Arroces y Pastas	01	06-02-2026	1 de 1