



RESTAURANTE "O SOLAR"

Arroz con vieiras

INGREDIENTES:

4 tacitas de arroz
8 vieiras
1 pimiento rojo en trozos
2 tomates maduros
1 cebolla
Perejil
Aceite de oliva
Agua
Sal, pimienta y tomillo

PREPARACIÓN:

Hacer un sofrito con la cebolla (previamente picada), el tomate, el perejil y el pimiento rojo troceado.

Verter esta mezcla en una olla de barro con agua y llevarla a ebullición.

Echar el arroz, dejar que hierva 15 minutos aproximadamente y salpimentar.

A continuación añadir las vieiras y continuar la cocción 5 minutos más.

Si queremos convertir esta receta en un plato más completo podemos añadir al arroz algún marisco más como unas zamburiñas o unas gambas peladas.

