
Pilaf de mariscos

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1 kilo de arroz
- 3 tazas de choritos sin su concha
- 3 tazas de almejas sin su concha
- 3 tazas de machas sin su concha
- 3 cebollas medianas
- 4 tomates frescos
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de caldo de verduras
- 6 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de cilantro (picado fino)
- Sal a gusto



PREPARACIÓN

En una cacerola dore la cebolla en aceite (4 cucharadas), agregue el arroz, sazone a gusto, incorpore agua hirviendo hasta un centímetro por sobre el nivel del arroz, tape y cocine a fuego lento por 20 minutos.

Corte las cebollas en plumas, corte el tomate en cuadros medianos, pique el ajo finamente, cocine estos productos en una cacerola con un poco de aceite por 10 minutos, luego incorpore el vino blanco, el caldo de verduras y sazone a gusto, siga cocinando hasta que haya espesado, agregue los mariscos y cocine por 7 minutos más, corrija el sabor.

Sirva esta preparación sobre el arroz con un poco de cilantro picado.

