



# Arroz con gamba roja

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

320g de Arroz  
960ml de Caldo de pescado  
250g de Gambas  
120g de Chalota o cebolla  
1 Tomate maduro rallado  
1 Vaso de vino blanco  
1 Sobre de azafrán  
1 Cucharadita de Pimentón dulce  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Perejil fresco picado

## Ingredientes 6-10 personas

800g de Arroz  
2400ml de Caldo de pescado  
625g de Gambas  
300g de Chalota o cebolla  
3 Tomates maduros rallados

3 Vasos de vino blanco  
3 Sobres de azafrán  
3 Cucharaditas de Pimentón dulce  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Perejil fresco picado

## Ingredientes 12-16 personas

1280g de Arroz  
3840ml de Caldo de pescado  
1000g de Gambas  
480g de Chalota o cebolla  
4 Tomates maduros rallados  
4 Vasos de vino blanco  
4 Sobres de azafrán  
4 Cucharaditas de Pimentón dulce  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Perejil fresco picado

## Preparación

Sellamos las gambas en una cazuela con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte durante 1-2 minutos, retiramos y reservamos. En la misma cazuela pochamos la chalota picadita con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal, añadimos el tomate rallado o triturado y esperamos a que se reduzca. Incorporamos una cucharadita de pimentón dulce y el vino blanco, removemos, integramos y cocinamos hasta que se reduzca prácticamente a seco. Infusionamos el caldo de pescado con el azafrán. Añadimos el arroz y lo nacaramos. Añadimos el caldo caliente infusionado con el azafrán.. Cuando empiece a hervir, tapamos, bajamos un poco el fuego y cocinamos el tiempo que indique el fabricante en el paquete. Si queréis que quede meloso, abrid un par de veces y removed para que se suelte el almidón del arroz. Probamos y rectificamos de sal. Cuando esté listo el arroz, apagamos, añadimos las gambas y dejamos cocinar con el calor residual. Agregamos perejil picado y servimos.