

PAELLA de marisco

Preparación:

- Pele y pique el ajo y la cebolla. Eche el aceite de oliva en la olla del AutoCook, añada el ajo, la cebolla, los pimientos y remueva.

- Seleccione el programa **Sofreír** y la opción **Corto**, ajustando manualmente 8 minutos en el temporizador y a 160°C la temperatura. Pulse el botón de **Inicio** y sofría el ajo, la cebolla y los pimientos con la **tapa abierta**.

- Un minuto antes de acabar el programa, añada el arroz, remueva y deje dorar hasta que suene la señal.

- Incorpore el caldo de pescado a la olla, el marisco, algo de sal y remueva de nuevo.

- Seleccione el programa **Arroz** y la opción **Corto**. Ajuste manualmente 18 minutos en el temporizador, **cierre la tapa** y pulse el botón de **Inicio**.

- Abra la tapa en cuanto suene la señal y remuévalo todo de nuevo.

Ingredientes:



400 g de marisco
(congelado)



650 ml de caldo
de pescado



1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo



250 g de arroz
de grano redondo
(arroz bomba)



100 g de tomates
troceados



1/2
cebolla



2 dientes
de ajo



3 c. s. de aceite
de oliva



Sal

RACIONES: 4

Programa: Arroz corto

Calorías por ración: 439 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 26 min.

AutoCook Pro - 26 min.

