

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 sofriá 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.

Consejo de Bosch:

El tiempo de cocción y la cantidad de agua dependen del tipo de arroz. Tenga en cuenta el tipo de arroz y los tiempos recomendados en el paquete del mismo para su cocción.

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.

