



Arroz negro con gambas



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio




Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2021-2022

- 500g de arroz negro cocido
- 4 dientes de ajo picados
- Guindilla en polvo, al gusto
- 4 pimientos pequeños
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- 75g de rúcula

Modo de preparación

1

En una sartén, sofreír los dientes de ajo con un poco de aceite de oliva.

2

Añadir las gambas, mezclar con los ajos, sazonar con la guindilla en polvo y dejar que se cocine durante 2 minutos.

3

Añadir los pimientos pequeños cortados en tiras y mezclar. Dejar cocinar cerca de 4 minutos.

4

Añadir el arroz cocido, mezclar y salpimentar al gusto.

5

Antes de servir, colocar la rúcula y terminar con un chorrito de Gallo Aceite de Oliva Nuevo.

Produtos utilizados



Aceite de Oliva Nuevo

2021-2022

Aceite de Oliva Virgen Extra Prémium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide