



*arroz de suquet  
y gambitas*

Ingredientes para 3 personas:

750 gr de caldo de suquet

180 gr de arroz

200 gr de gambitas congeladas

Preparación:

Descongelamos en el frigorífico las gambitas, escurrimos el agua y secamos con papel de cocina, reservamos.

Llevamos a ebullición el caldo del suquet y añadimos el arroz, dejamos que se cocine a fuego medio-alto durante 15 minutos. Agregamos las gambitas y cocinamos 5 minutos más.

Dejamos reposar 5 minutos y...

A disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)