



MARISCOS

Arroz Marinero

Arroz meloso con nuestra mixtura de mariscos Unimares, todo el sabor del mar en un solo plato.

Tiempo: **35 min**

Dificultad: **Media**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

1 bolsa de mixtura de mariscos Unimares
2 tazas de arroz
1/2 cebolla cabezona picada
1 pimentón rojo picado
2 dientes de ajo picados
1 cucharada de pasta de tomate
3 tazas de caldo de pescado o agua
Sal, pimienta y color al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Sofríe la cebolla, el ajo y el pimentón en un poco de aceite hasta que estén tiernos.
- 2 Agrega la pasta de tomate y la mixtura de mariscos Unimares, cocina 3-4 minutos.
- 3 Incorpora el arroz y mezcla bien para que se impregne de sabor.
- 4 Añade el caldo caliente, sazona, tapa y cocina a fuego bajo 18-20 minutos hasta que el arroz esté en su punto.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo