

 <p>◆</p> <div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div>
<p>◆</p> <p>◆</p> <p>Ingredientes:</p> <p>3 Tazas de arroz
Azafran
1 Cebolla mediana
Cebolla de verdeo
1 Pimiento rojo
1 Pimiento verde
2 Dientes de ajo machacados
2 Latitas de pulpo en aceite
1 Latita de mejillones
1 Latita de calamares en su tinta </p>
<p>Preparaci◆:</p> <p>Preparar el arroz con agua y sal como de costumbre pero agregar azafran al agua para que el arroz quede amarillo. en una sartén poner un poco del aceite en que viene el pulpo y fritar la cebolla picada, los pimientos picados y la cebolla de verdeo picada, agregar todos los mariscos (escurridos) y sal, pimienta y pimentón a gusto, seguir rehogando por un rato hasta que estén bien calientes. en una fuente grande poner el arroz y mezclarle los mariscos. dejar reposar un ratito antes de servir para que el arroz tome el gusto de los mariscos.</p>