

Arroz con almejas, brócoli y perejil

Tiempo total **40 Mins.** 40 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
3063 kJ / 728 Kcal

Grasas: **18,9 g** Proteínas: **26,8 g**
Carbohidratos: **111 g**

INGREDIENTES

4 porciones

300 g arroz para paella
6 cucharadas aceite de oliva
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada pasta de tomate
6 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 ramitas de perejil
800 ml caldo de pescado
1 kg almejas
1 limón, zumo y ralladura
300 g brócoli

PREPARACIÓN

Pasos 1

Poner las almejas a remojo en abundante agua fría.

Pasos 2

Lavar y secar el perejil, el brócoli y el limón. Cortar el brócoli en pequeños ramilletes, picar finamente el perejil con el tallo, pelar la cebolla y el ajo y cortarlos en dados pequeños.

Pasos 3

Ecurrir las almejas.

Pasos 4

Calentar 3 cucharadas de aceite de oliva en una cazuela grande, agregar las almejas y saltear hasta que se hayan abierto todas.

Pasos 5

Ecurrir las almejas con un colador, recoger el agua y reservarlo para el arroz.

Pasos 6

Calentar 3 cucharadas de aceite de oliva en una cazuela grande y tostar el arroz con la cebolla y el ajo. Luego agregar la pasta de tomate y tostar. Desglasar todo con el agua de las almejas.

Pasos 7

Dejar reducir y, a fuego lento, añadir el caldo de pescado y el brócoli.

Pasos 8

Cocinar a fuego lento durante unos 7 minutos y aderezar con el zumo y la ralladura de limón, así como la salsa de soja Kikkoman.

Pasos 9

Por último, incorporar de nuevo las almejas y mezclar todo con el perejil picado.