



Arroz con coliflor y sepia



40 min



4 raciones



difícil

Ingredientes



Coliflor congelada
400 gr



Arroz
300 gr



Sepia
400 gr



Cebolla
1 ud



Pimentón
1 cucharadita



Canela
1 pellizco



Azafrán



Ajo
2 dientes



Pimienta negra molida



Aceite de oliva

Elaboración

Se sofríe en una cazuela con aceite de oliva la cebolla y el ajo bien picados. Cuando tomen color, se agrega la sepia limpia y cortada en tiras. A continuación, se rehoga ligeramente, y se vierte el pimentón, una pizca de canela y otra de pimienta molida. Se cubre todo el conjunto con agua y se deja cocer hasta que la sepia esté bien tierna.

A continuación, se agrega la **coliflor** y el arroz, añadiendo un poco más de agua si fuera necesario.

Por otro lado, se machaca en un mortero una pizca de sal y un poquito de azafrán desleído con un poco de agua y se añade a la cazuela. Finalmente, se deja cocer hasta que el arroz esté en su punto, aproximadamente 15-20 minutos.

Se sirve bien caliente.

