



ARROZ CALDOZO DE PESCADO FÁCIL

INGREDIENTES (2 raciones)

- 160g de arroz
- 1L de caldo de pescado
- 2 tomates en cuartos
- 1 cabeza de ajos con un corte en la mitad
- 2 hojas de laurel
- 1 sobre de azafrán molido
- 4 filetes de merluza a trozos

PREPARACIÓN

1. Pon el caldo en un cazo, y cuando comience a hervir baja a fuego medio. Añade todos los los ingredientes excepto la merluza y cocina 15 min
2. Añade la merluza, y cuece 2 min más
3. Retira la cabeza de ajos y el laurel, y sirve