

La receta de ...

El rincón del cordero

Arroz caldoso a la marinera

Ingredientes para cuatro personas

- 250 gramos de arroz.
- 250 gramos de mero.
- 200 gramos de calamar.
- 8 almejas.
- 8 mejillones.
- 8 gambas rojas.
- 100 gramos de espárragos trigueros.
- 100 gramos de champiñón.
- 2 tomates maduros.
- 1 litro de caldo de pescado.



Elaboración del plato

En una cazuela de barro se sofríe en aceite de oliva el calamar y el mero. También se sofríe el tomate rayado.

Se moja con el caldo de pescado; cuando rompa a hervirse le echa el arroz y la verdura. Cinco minutos antes de estar el arroz se le añade la gamba, el mejillón y la almeja.

Nuestro chef

Juan Martínez Ruiz nació en Cehegín y desarrolla en El rincón del cordero, restaurante del que es copropietario sus dotes culinarias dando su toque personal a cada plato que prepara.

Este restaurante acogió recientemente la Primera Semana Gastronómica Levantina con una gran aceptación por parte del público.



**CLINICA
OFTALMOLOGICA
DE LA CALZADA**

C/. Concepción, 9-1.º
Teléfonos (967) 52 10 10 - 24 71 24
02001 ALBACETE

**CON
LASER EXCIMER
FUERA GAFAS
Y LENTILLAS**

