



# ARROZ CON CALAMARES (THERMOMIX)

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 100g de verduras para sofrito congeladas
- 200g de calamares
- 100g de gambas (o más calamares)
- 600ml de caldo de pescado/marisco
- 300g de arroz
- 1 bolsita de azafrán molido
- 1 cdta sal,
- 40g de aceite
- 1/2 cdta de colorante alimentario o cúrcuma

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso 40g de aceite y las verduras para sofrito. Cocina 10 min / 120C / Vel 1
2. Añade el resto de ingredientes, remueve con la espátula, y programa cocción de arroz (Sólo TM6. Para TM5 o inferior cocinar en paella)