

# ARROZ A BANDA

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/1242/arroz-a-banda>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Arroz a banda ( Alicante versión murcia )2 pax

## INGREDIENTES:

- Arroz 200gr.
- Salmorreta 50gr.
- Pimentón 1/2 c/p.
- Pimiento rojo 1/2.
- Gambas 150gr.
- Ajos 2 dientes .
- Caldo pescado 750 ml.
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate natural 1 ud
- Salsa verde .
- Atún rojo
- Azafrán unas hebras .

## ELABORACIÓN :

Freímos el pimiento , el ajo , atún , tomate , el pimentón ,la salmorreta , el caldo y cuando empiece a hervir se echa el arroz ,repartimos bien y cocinar su tiempo .....cuando pasen 10 m lo bajamos al min añadimos las gambas la otra parte de azafrán y cuando haya terminado la salsa verde .

Dejar reposar 5 m

Recete:Mariano Cuevas

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>

ARROZ A BANDA

Ruralmur  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/v7taqqt>