

Arroz à la Marinera

600g de riz
200g de calamars
200g de seiche
300g de lotte
200g de langoustines
200g de palourdes
18 moules

2 gousses d'ail
1 petit oignon
300g de tomates
200g de petits pois
1 poireau
Huile d'olive
Eau bouillante

Laver le poisson et les coquillages.
Ouvrir les moules et les palourdes dans
une poêle sur feu vif et couvertes jusqu'à
leur ouverture. Enlever la coquille vide.
Mettre de l'huile d'olive dans une poêle
à deux anses et faire frire l'ail coupé
en lamelles jusqu'à ce qu'il soit noir.
Enlever l'ail de la poêle et faire frire
l'oignon finement coupé et ajouter les
tomates pelées et coupées. Laisser cuire
un peu et ajouter les calamars et
la seiche coupés en morceaux. Laisser
cuire environ 10 mn. Ajouter le riz -
Mélanger le tout, laisser mijoter puis
ajouter un peu de vin blanc, de l'eau

bouillante, trois fois le volume du riz.
quand l'ensemble bout bien, ajouter la
lotte coupée en morceaux, les langoustines
ceci bien réparti.

Assaisonner : sel, poivre, safran.

Ajouter les petits pois et le poisron coupé
en lamelles, finalement les moules et les
palourdes.

Laisser cuire pendant 15 à 20 mn, d'abord
à feu vif, puis à feu modéré. Le riz
doit être cuit uniformément.

- c'est délicieux avec des palourdes, des
calamars et des "calamarcitos"

N.B
— même préparation très simple avec des
calamars (en conserve). C'est très bon.