



## ARROZ CON PULPO

### INGREDIENTES:

- 100 gr de cebolla cortada en cuartos
- 1-2 dientes de ajo
- 150 gr de pimiento rojo cortado en trozos
- 100 gr de aceite de oliva
- 500 gr de pulpo congelado (previamente descongelado y cortado en trozos)
- 100 gr de tomate triturado (natural o en conserva)
- Sal
- Una cucharadita de pimenton
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de agua
- 200 gr de arroz de grano corto

### PREPARACION:

1. Poner en el vaso la cebolla , el ajo y el pimiento rojo.Trocear 4 seg , vel 4.Retirar del vaso y reservar.
2. Sin lavar el vaso echar el aceite y programar 5 min , temp Varoma , vel 1.
3. Agregar el pulpo y rehogar 10 min , temp Varoma , giro a la izquierda , vel cuchara.
4. Añadir las verduras reservadas y sofreir 5 min , temp Varoma , giro a la izquierda , vel cuchara.
5. Incorporar el tomate , la sal , el pimenton y el laurel y programar 5 min , temp Varoma, giro a la izquierda y vel cuchara.
6. Agregar el agua y calentar 4 min , temp Varoma , giro a la izquierda , vel cuchara.
7. Echar el arroz por el bocal y programar 13 min , 100º , giro a la izquierda , vel cuchara. Volcar en una fuente , dejar reposar 5 min y servir.