



ARRÒS AMB CLOÏSSES

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 280 g de arròs
- 500 g de cloïsses
- 200 g de ceba
- 2 dents de all
- 100 ml de vi blanc
- 1000 ml de caldo de peix
- 5 g de julivert
- sal
- 20 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Peleu la ceba i l'all i piqueu-los.
- Sofregiu-los en una paella amb oli. Incorporeu-hi l'arròs i ofegueu-ho.
- Afegiu-hi el vi i deixeu que s'evapore. Aboqueu-hi el caldo, adobeu-ho i deixeu que es coga l'arròs. Passats uns 15 minuts, introduïu les cloïsses i tapeu-ho.
- Per a evitar que l'arròs quede sec, s'hi pot afegir un poc més de caldo calent.
-



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 60.6 g	Grases 6.6 g
Kcal 363	Proteïnes 10.6 g