



## Arroz con mariscos

**Categoría:** Plato Fuerte, Arroz, Mariscos, Vegetales

Este platillo es ideal para la Cuaresma (o cualquier época del año).



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Alta**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 350 g de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 2 1/2 tazas de Agua
- 2 tazas de Arroz precocido
- 500 g de Mezcla de mariscos
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



### Preparación

1. Freír en aceite el puré de tomate, el chipotle, el pimiento y el agua. Añadir el arroz, mezclar y tapar, cocer por 20 minutos.
2. Agregar la mezcla de mariscos, mezclar, añadir la ensalada campesina (drenada), mezclar, cocinar por 10 minutos más. Servir.