



ARROZ CON GAMBAS Y AJOS TIERNOS

Un buen fumé a gran arroz

La cocina de la costa del Mediterráneo occidental y en la que el aceite es imprescindible; consiste en sofreír, que no en freír, diferentes elementos mezclados entre sí, pescado y verdura, y a partir de ahí la fusión con un buen fumé y unas gambas flambeadas para un exquisito arroz.

INGREDIENTES *



Arroz, gambas, ajos tiernos, ñoras, tomates maduros, fumé de pescado, AOVE...



COCONA® te ofrece exquisitas y variadas versiones de arroz y fidebuá.