

**RESTAURANTE ARROCERÍA  
LA CASUCHA MONTECANAL,  
ZARAGOZA**

Receta de Óscar Samaniego


**ARROZ A BANDA**
**Ingredientes para 4 personas:**

1 pimiento verde  
 1 pimiento rojo  
 2 patatas grandes por persona  
 puerro  
 pimentón  
 tomate  
 cigalas  
 langostinos  
 gambas  
 sepia  
 rape  
 mejillón  
 almejas  
 320 gramos de arroz  
 aceite  
 perejil  
 azafrán

**Preparación:**

**1** En primer lugar, se ponen en una cazuela los pimientos, las patatas y el puerro, que

habremos picado previamente, y se deja hervir.

**2** Por otro lado, se colocan las cigalas, los langostinos, las gambas, las sepias, el rape, los mejillones y las almejas que se deseen y se dejan hervir en una olla.

**3** Una vez que rompen a hervir, en otra cazuela, se sofríe un poco de pimiento y tomate con arroz.

**4** Cuando ya todo está guisado y las patatas blandas, se coloca el arroz en una bandeja aparte, con el caldo del guiso del pescado, y se cocina en el horno para que coja el sabor.

**5** Al concluir el proceso, se sirve todo en conjunto para que cada cual pueda elegir con qué acompaña su plato de arroz.



Plato de arroz a banda preparado esta semana en la arrocería La Casucha. ALMEZARA