

15 Αυγούστου 2014

Πιλάφι με γαρίδες και μύδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

200 γρ γαρίδες καθαρισμένες

200 γρ μύδια 1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

4-5 ντοματίνια

Εστραγκον

Ζωμό γαρίδας (το νερό στο οποίο έχουμε βράσει τις γαρίδες)

1 ½ φλυτζάνι άγριο ρύζι

Ούζο

Αλάτι

Πιπέρι

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρουμε. Μόλις μαλακώσουν ρίχνουμε το ρύζι και το σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Σβήνουμε με ούζο Προσθέτουμε το ζωμό γαρίδας και το αφήνουμε να βράσει 5 λεπτά πριν το βγάλουμε από τη φωτιά ρίχνουμε τις γαρίδες, τα μύδια, τα ντοματίνια και το εστραγκόν. Συμπληρώνουμε αλάτι και πιπέρι.

Πηγή: ipop.gr