

# Arroz caldoso con langosta

**Ingredientes:** langosta, arroz cocido, repollo, cebolleta, jengibre, ajos, aceite, vino para cocer, sal, caldo y pimienta blanca.

- 1.** Limpiar la cabeza y las tenazas de langosta y finalmente, cortarla en pedazos. Cortar la verdura, el jengibre y los ajos en pequeños trozos.
- 2.** Calentar un poco de aceite y saltear el jengibre y los ajos. Echar la sal y los pedazos de langosta hasta que estos tengan el color rojo y revolverlos con un poco de vino para cocer.
- 3.** Echar agua para hacer el caldo y cocerlo 5 minutos a fuego lento. Luego, poner el arroz cocido y seguir hervirlo todo unos minutos (depende del gusto personal). Finalmente, echar la verdura.
- 4.** Poner los condimentos como la pimienta blanca, echar un poco de cilantro y cebolleta.