

## **ARROZ CON ACELGAS**

( 4 personas)

### **INGREDIENTES**

2 dientes de ajo  
100 grs. de aceite  
1 o 2 cucharadas de tomate triturado  
1 manojo pequeño de acelgas troceadas  
1 patata troceada, pimentón, azafrán  
1 bote pequeño de alubias cocidas  
800 grs. de agua  
150 grs. de arroz  
Romero en polvo, pastilla de caldo

### **PREPARACION**

Picar los ajos y rehogar 3 minutos en Varoma. Añadir el tomate y seguir rehogando 2 minutos más.

Poner la mariposa. Echar las acelgas y las patatas y rehogar 10 minutos, 100°, velocidad 1.

Añadir el pimentón. Poner a cocer con el agua 15 minutos a 100° velocidad 1.

Añadir el arroz, azafrán, alubias, la pastilla y romero molido.

Dejar cocer durante 13 minutos, 100°, velocidad 1

**NOTA:** \_ Le da muy buen sabor el concentrado de ñoras.