

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.