

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-alcachofas.html>

Arroz con alcachofas

INGREDIENTES

300 grs. de arroz
Caldo de pollo
Perejil picado
Aceite de oliva
6 alcachofas
2 dientes de ajo
Sal
100 grs. de jamón serrano
1 limón
Pimienta

PREPARACIÓN

Limpiar las alcachofas, retirando el tallo y las hojas duras, hasta dejar el corazón. Cortarlos en trozos y reservarlos en una cazuela con agua y zumo de limón, para que no se pongan negros.

Rehogar durante 5 minutos, en una cazuela con un poco de aceite de oliva, ajos picados y el arroz.

Añadir las alcachofas, seguir rehogando un par de minutos más y agregar el caldo de pollo y verduras, muy caliente. Hay que poner algo más del doble de caldo que de arroz.

Sazonar. Subir el fuego hasta que empiece a hervir. Bajamos la llama, lo justo para mantener el hervor y dejamos cocer entre 15 y 18 minutos.

Añadir el jamón picado y el perejil, ajustar el punto de sal y dejar cocer hasta que el arroz esté hecho. Tiene que quedar un poco espeso ,ni seco, ni caldoso