

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:49
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-chocos.html>

Arroz con chocos

INGREDIENTES

2 kilos de chocos grandes
250 gramos de arroz
2 cebollas
1 pimiento verde
1 cucharadita de pimentón
1 ramita de azafrán
2 tomates
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

En una cazuela se doran las cebollas y el pimiento bien picado en el aceite, se añaden los chocos bien troceados y se hierven durante unos minutos.

Se añaden los tomates el pimentón y el azafrán y se dejan hervir a fuego lento hasta que estén tiernos.

Se añade el arroz, la tinta de los chocos y dos vasos de agua.

Se deja hervir durante unos 15 minutos, se sazonan y se retiran del fuego.