

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:53
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-verduras.html>

Arroz con verduras

INGREDIENTES

1 Kg. arroz
100 gr. de espárragos trigueros
100 gr. de alcachofas
100 gr. de habas
100 gr. de guisantes
50 gr. de judías planas
50 gr. de judías finas
1 manojo de ajos tiernos
Tomate
Aceite de oliva
Pimentón
Pimienta y sal

PREPARACIÓN

Limpiar bien las verduras, Trocearlas, y freírlas en 1/2 l. de aceite de oliva.

Cuando estén las verduras sofritas, añadir cinco cucharadas soperas de tomate troceado y, rehogarlo unos minutos.

Seguidamente se vierte en la paella, se le añade el arroz y se vuelve a sofreír todo unos minutos y a continuación se le añade el agua que admita y se condimenta con una cucharada de café de pimentón dulce y media de pimienta y sal al gusto.