

**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.