

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

Arroz vegetariano

INGREDIENTES

4 tacitas de arroz
6 espárragos trigueros
1 cebolla
2 dientes de ajo
3 puerros
250 gr. de espinacas
1 zanahoria
Hebras de azafrán
Agua
Aceite
Vinagre
4 huevos
Sal

-Para el allí olí:
1 diente de ajo
1 vaso de aceite
Un chorrito de vinagre
1 huevo
Sal

PREPARACIÓN

Pocha en una cacerola toda la verdura picada con aceite, excepto la espinaca. Añade el arroz y rehoga, incorpora el azafrán y el agua.

Cuando comience a hervir, añade sal y déjalo cocer en el horno 20 minutos.

Mientras tanto, haz los huevos escalfados en una olla con agua y vinagre, y también haz el allí olí.

Retira el arroz del horno, añade la espinaca picada en juliana los huevos por encima y cúbrelos con el allí olí. Gratina y sirve.