

# CALDERETA DE ARROZ CON CORDERO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 g de cordero asado con su salsa
- 2 Zanahorias
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso de vino tinto joven o crianza
- tomillo
- 300 g de arroz
- 1 l de caldo de carne
- 1 lata de guisantes - 1 lata de pimiento morrón
- - 1 lata de pimiento morrón
- aceite de oliva virgen extra - sal

**Preparación:**

## Paso 1

Primero, rallamos la zanahoria, troceamos la carne de cordero y en una cazuela mediana sofreímos en aceite, posteriormente añadimos el vino y reducimos.

## Paso 2

Seguidamente agregamos el jugo de asar la carne, el caldo de verduras y lo dejamos hasta que el cordero esté casi tierno. A continuación añadimos el arroz y el tomillo, rectificamos de sal y dejamos a fuego medio durante 18 minutos

## Paso 3

Apartamos del fuego y probamos. Recuerda que debe quedar realmente caldoso y con el arroz al punto. Cinco minutos antes de acabar añadimos los guisantes y el pimiento morón

#### **Paso 4**

*Puedes corregir a la caldereta con un poquito de caldo caliente de verduras si el arroz quedó algo seco y si te gusta la el picante prueba de sazonarla con algo de cayena o tabasco.*