Arroz con carne de cerdo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mª Jesus Garcia **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de carne de cero
- 2 salchichas de cerdo de carniceria
- 1 trocito de jamón serrano
- 6 espárragos trigueros
- 1 trozito de pimiento verde y rojo
- 1 trozito de cebolla
- 4 champiñones grandes
- 1 zanahoria pequeña
- 400 gramos de arroz largo (1 tazón grande)
- 2 huevos duros para decorar
- 3 tazones de agua caliente o caldo de verdura (el mismo tazón del arroz)
- 50 gramos aproximadamente de guisantes congelados
- aceite de oliva, sal
- 1 cucharadita de colorante de azafran
- 2 cucharaditas de tomate frito

Preparación:

Paso 1

Picar los pimientos y la cebolla finitos. Pelar la zanahoria, trocearla en cuadraditos y los champiñones una vez limpios trocear en láminas y los espárragos trigueros en trozos una vez lavados y secados. Picar las salchichas, el jamón serrano y la carne de cerdo.

Paso 2

Poner el aceite en una paellera al fuego máximo y cuando esté caliente el aceite echar la carne de cerdo con la

salchichas para rehogarlas y que cojan color. Una vez hecho esto añadir los pimientos, la cebolla, los espárragos trigueros, los champiñones, la zanahoria, el jamón serrano, el tomate frito y el colorante de azafrán para sofreír un poco todo junto para que coja el gusto. Añadir el arroz y sofreír todo junto un poco hasta que el arroz se ponga como transparente. Añadir el agua caliente o el caldo. Cuando vuelva a hervir añadir los guisantes congelados, la sal y bajar el fuego.

Paso 3

Dejar cocer hasta que consuma el agua, aproximadamente unos 20 minutos. Remover de vez en cuando para ver como va.