

ARROZ AL HORNO CON VERDURAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 GR de ARROZ
- 150 GR de GARBANZOS COCIDO
- 2 TOMATE
- 2 PATATAS
- 1 MANOJO DE ESPINACA
- 4 DIENTES de AJO
- 750 ML de CALDO DE VERDURA
- 1 SA
- 1 PIMIENTA
- 1 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 PIMIENTON
- 1/2 CL de ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PELA LAS PATATAS LAVALAS CORTALAS EN RODAJAS FINAS LAVA TAMBIEN LOS TOMATES PARTELOS POR LA MITAD LAVA LAS ESPINACAS ESCURRELAS Y TRONCEALAS,

Paso 2

CALIENTA EL ACEITE EN UNA CAZUELA AÑADE EL TOMATE Y SOFRIELO 10 MINUTOS REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO AGREGA EL AZAFRAN EL PIMIENTON LAS ESPINACAS Y LOS GARBANZOS ENJUAGADOS REHOGA TODO UNOS INSTANTES

Paso 3

INCORPORA EL ARROZ SALPIMIENTA TUESTALO DURANTE 1 MINUTO REMOVIENDO Y AGRGA EL CALDO DE VERDURAS BIEN CALIENTE AÑADE LOS AJOS LAVADOS Y SIN PELAR DISPON POR ENCIMA LAS PATATAS Y SAZONA CUECE EN EL HORNO PRECALENTADO 250° UNOS 25 MINUTOS