

Arroz con magro y verduras



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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que quede seco y suelto el arroz, es importante las medidas de arroz y caldo.

Descripción:

El arroz de verdura y magro es tradicional de Alicante.

Ingredientes para 2 personas :

- 150 gr. de Magro de cerdo
- Chorizo Sarta Ibérico
- 4 trozos de Pimiento rojo
- 2 Alcachofas
- 1 manojo de Ajos tierno
- 100 gr. de Espárragos
- 100 gr. de Tomate triturado
- 100 gr. de Guisantes congelados
- 100 gr. de garbanzos de bote
- 1 vaso de 250 ml. de Arroz
- 1 vaso y medio de Caldo de carne
- 100 ml. de aceite de oliva
- Colorante y sal

Preparación:

Paso 1

Cortar el magro en trocitos, el chorizo en rodajas (2 ó 3 por persona) Cortar las verduras (las alcachofas se restriegan con limón para evitar que se ennegrezcan) .

Paso 2

Poner la cazuela al fuego con el aceite, sofreír el pimiento cuando empiece a tomar color agregar las verduras , dejar rehogar hasta que estén tiernas. Retirar las verduras. Reservar

Paso 3

Poner en la cazuela el chorizo se le da dos vueltas y se saca. Sofreír el magro y añadir el tomate triturado y un

poco de sal, dejar unos minutos más.

Paso 4

Introducir las verduras, los guisante, los garbanzos, el caldo, el colorante y la sal. Cuando hierva echar el arroz, mueve la cazuela, y cuando vuelva a hervir bajar el fuego al mínimo. Se deja cocer 20 minutos .

Paso 5

Dejar reposar unos minutos y servir

Paso 6

NOTA: Las verduras se pueden variar en función de la temporada. El arroz se puede hacer tranquilamente sin el chorizo. A mi me gusta, le da otro toque.