



<https://www.mepillasquisando.com>



## ARROZ CON ACELGAS



RECETA DE LA COMPAÑERA MARÍA HEVIA

PUEDES SEGUIRLA EN: <https://www.facebook.com/especiateconmigo>

### INGREDIENTES:

- 360 gr. de Arroz redondo.
- 2 Hojas de Acelgas.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Puerro.
- 3 Cebolletas.
- 1 Cucharadita de Cúrcuma.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 ½ L. de Caldo de Verduras.
- Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Sofreímos el ajo muy picadito y cuando cambie de color añadimos el puerro, la cebolleta y salamos. Cuando se haya pochado un poco, añadimos la cúrcuma y el pimentón, removemos continuamente para que no se quemen las especias. Ahora echamos las pencas de las acelgas muy picaditas y dejamos hacer un par de minutos. Incorporamos el arroz, rehogamos y añadimos el caldo (doble que de arroz). Cuando hierva añadimos las hojas de las acelgas cortadas en juliana muy fina. Tapamos y cocinamos hasta que el arroz esté en su punto.

<https://www.mepillasquisando.com>