



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ ESPECIADO CON VERDURAS



INGREDIENTES:

- 350 gr. De Arroz (el que más guste).
- 2 Pimientos italianos.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate.
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- ½ Cucharadita de Pimienta molida.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer el arroz con agua y una pastilla de concentrado de verduras. Troceamos todas las verduras y hacemos un sofrito, cuando le falte poco, añadimos las especias menos el pimentón que lo añadiremos casi al final, para que no se tueste y amargue. Una vez este el arroz cocido, lo escurrimos y lo añadimos al sofrito, salamos y servimos caliente. Solo o como acompañamiento a una carne o un pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>