



<https://www.mepillasquisando.com>



## ARROZ CALDOSO CON LOMO DE CERDO



### INGREDIENTES:

- 125 gr. de Lomo de cerdo.
- 350 gr. de Arroz redondo.
- 1 Cebolleta.
- ½ Pimiento rojo.
- ½ Pimiento verde.
- 1 Lata de Cerveza rubia.
- 2 L. de Caldo de pollo.
- 50 gr. de Guisantes.
- 1 Cucharada de Pimentón dulce.
- 1 Cucharada de Cúrcuma.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva virgen.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en trozos de bocado, la salpimentamos y la sofreímos un poco. Mientras picamos los pimientos y la cebolleta, los salamos y los añadimos cuando la carne esté dorada. Salteamos durante 5 minutos y añadimos la cerveza. Añadimos la cúrcuma, el pimentón y mezclamos, añadimos los guisantes, el caldo y esperamos a que rompa a hervir. Ahora echamos el arroz, esperamos a que recupere el hervor y lo dejamos cocer durante 20 minutos, de los cuales 10 a fuego fuerte y otros 10 a fuego bajo. Cuando esté listo, retiramos del fuego y dejamos reposar tapado 5 minutos y servimos.

<https://www.mepillasquisando.com>