



<https://www.mepillasquisando.com>



## ARROZ CALDOSO CON COSTILLAS



### INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz redondo.  
200 gr. de Costillas.  
50 gr. de Habas frescas.  
1 Pimiento verde.  
1 Pimiento Morrón.  
1 Tomate rallado.  
2 Dientes de Ajo.  
½ Cucharadita de pimentón.  
Aceite de oliva virgen.  
1 ½ L. de Caldo de carne.  
Sal, Pimienta y Azafrán.

### ELABORACIÓN:

Cortamos los ajos y los pimientos en trozos pequeños. En una olla con un poco de aceite sofreímos la carne hasta lograr que se dore. Retiramos la carne de la olla y añadimos las verduras menos los ajos. Sofreímos unos 5 minutos. Añadimos el tomate rallado y el pimentón, dejamos reducir un poco el caldo del tomate. Añadimos el ajo, el azafrán y el arroz. Mareamos un poco y añadimos el caldo, probamos de sal y rectificamos si fuera necesario. Para que sea caldoso la proporción es de 4 partes de caldo y 1 de arroz. Cocemos el arroz durante 10 minutos a fuego fuerte y otros 8 a fuego flojo. Retiramos del fuego y lo dejamos reposar destapado unos 5 minutos. Decoramos con pimientos morrones.

<https://www.mepillasquisando.com>