



<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 caldosos 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>