



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CALDOSO DE COSTILLAS Y VERDURAS



INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz redondo.
150 gr. de Costillas.
50 gr. de Espárragos.
50 gr. de Habas frescas.
50 gr. de Champiñones.
3 Zanahorias.
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 Verduras.
Sal, Pimienta y Azafrán.

ELABORACIÓN:

Cortamos los ajos y los pimientos en trozos pequeños. En una olla con un poco de aceite sofreímos las costillas y las verduras. 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>