



<https://www.mepillasquisando.com>



1072 - ARROZ SECO CON VERDURAS



INGREDIENTES:

500 gr. de Arroz.
150 gr. de Setas.
100 gr. de Judías verdes.
50 gr. de Guisantes.
50 gr. de Edamame.
3 Tomates.
3 Dientes de Ajo.
1 Cebolla.
8 Espárragos.
1 Pimiento rojo.
1 L. de Caldo vegetal.
Perejil, Sal, aceite de oliva y Azafrán.

ELABORACIÓN:

Sofreímos los ajos, la cebolla y el pimiento cortado en trozos pequeños. Cuando la cebolla esté dorada, añadimos los tomates pelados y troceados y dejamos cocer unos minutos. Incorporamos las judías verdes, los guisantes, los espárragos troceados y las setas troceadas. Después añadimos los edamames y ponemos el caldo. Dejamos hervir durante 10 minutos, añadimos el arroz y salpimentamos al gusto. Dejamos el arroz durante 10 minutos y, transcurrido el tiempo, incorporamos un majado de perejil, un diente de ajo, azafrán y un poco de agua. Horneamos durante 10 minutos. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>