

Receta de Arroz Bomba con Verduras

17 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de arroz para tod@s l@s que aman las verduras y las toman en todos los guisos como por ejemplo con este arroz que resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Guisantes (según gusto)
- Espárragos trigueros (un manojo)
- Calabacines pequeños (unos 300grs)
- Pimiento rojo asado (uno mediano)
- Tomate (uno maduro)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cazuela baja con un poco de aceite de oliva, poner la cebolla cortada finamente y dejar que se dore un poquito
2. Añadir las verduras, los dientes de ajo picados, el pimiento rojo asado, el tomate maduro, los guisantes y los espárragos todo bien cortado para el sofrito
3. Dejar cocinando unos cinco minutos y luego añadir el calabacín lavado y cortado en rodajitas
4. Incorporar el arroz y el doble de cantidad de agua que de arroz, ajustar la sal
5. Cocinar durante veinte minutos a fuego suave
6. Dejar reposar unos cinco minutos
7. Servir caliente y....buen provecho!!!