

Receta de Arroz Caldoso con Alubias y Verduras

17 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que espero que os guste, se trata de un **Arroz con Alubias y Verdura**, un plato muy rico para los días fresquitos ya que os calentará los estómagos y os dará energía para soportar los crudos días de invierno.

Ingredientes

- Alubias blancas cocidas (un tarro)
- Arroz (100grs)
- Patata (una grandecita)
- Ajos tiernos (ajetes) (cuatro o cinco)
- Ajos (cuatro dientes)
- Pimentón (una cucharada)
- Judías verdes o alcachofas (a vuestra elección)
- Pastilla de caldo (una)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

- Escurrir el caldo de las alubias y lavarlas al grifo
- Ponerlas en una cacerola y cubrirlas de agua como dos dedos por encima, ponerlas al fuego medio hasta que hiervan
- En una sartén poner aceite de oliva y cuando esté caliente, freír los dientes de ajo bien picaditos, después echar los ajos tiernos (ajetes) bien troceados
- Cuando estén bien refritos, retirar la sartén y echar el pimentón, remover bien con cuidado que no se queme
- Volcar el refrito sobre las judías y añadir la patata cortada en trozos
- Echar las judías y/o las alcachofas troceadas, añadir un poco de sal y dejar que hierva a fuego medio
- Cuando empiece a hervir, añadir el arroz y la pastilla de caldo y dejar cocer tapado unos 20 minutos, añadir un poco de agua si lo creéis necesario
- Dejar reposar unos minutos, servir caliente y.....buen provecho!!!