

Receta de Garbanzos con Arroz y Chorizo

07 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar con energía esta segunda semana de Diciembre, os dejo una rica receta de **Arroz con Garbanzos y Chorizo**, seguro que si la preparáis en casa vuestra familia quedará encantada, espero que os guste.

Ingredientes

- Garbanzos cocidos (un bote de 400grs)
- Chorizo (200grs mejor ibérico)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Arroz redondo (100grs)
- Caldo de pollo (ó 1/2 litro de agua con una pastilla de avecrem)
- Pimentón dulce o picante (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, pochar la cebolla, el pimiento verde y los ajos, todo muy bien picadito
2. Cuando esté todo bien pochado, añadir el chorizo troceado y rehogar unos minutos
3. Escurrir el caldo de los garbanzos y lavarlos bajo el grifo, después añadirlos al sofrito y poner el pimentón
4. Echar el arroz y remover unos minutos para que coja todo el sabor
5. Cubrir con el caldo y dejar a fuego medio hasta que el arroz esté cocido
6. Si quedara muy seco, añadir un poco más de caldo y ajustar la sal
7. Servir caliente y....buen provecho!!!