

Receta de Arroz con Higaditos y Espárragos

30 Abr 2018



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un fin de semana estupendo y para comenzar esta última semana del mes de Abril, os dejo una receta de **Arroz con Higaditos y Espárragos**, aprovechando que estamos en temporada de ellos, os recomiendo que los preparéis así con arroz porque queda un plato muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Higaditos de pollo (medio kg o más según comensales)
- Espárragos (un manojo)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Tomate maduro (uno)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil (un manojito)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Condimento amarillo
- Clavo molido (una cucharadita)
- Pastilla de caldo (una)
- Sal al gusto
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva a calentar en una cacerola honda
2. Limpiar y trocear los higaditos y echarlos a refreír en el aceite, poner un poco de sal
3. Quitar la parte dura a los espárragos y trocearlos, añadirlos a la cacerola
4. Picar la cebolla muy finita, los pimientos y el tomate, añadirlo a la cacerola, dejar que se refría bien y echar los ajos y el perejil machacados y remover
5. Echar el pimentón, el condimento y el clavo molido y la pastilla de caldo, mezclar bien todo
6. Echar el arroz y remover para que se mezclen los ingredientes
7. Añadir agua suficiente para que se cueza la cantidad de arroz y dejar cociendo hasta que el arroz esté en

Arroz con Higaditos y Espárragos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

su punto, ajustar la sal

8. Servir caliente procurando que quede un poco caldoso y....buen provecho!!!
