

Receta de Menestra De Arroz Con Alcachofas

22 Abr 2014



Buenos días, para comenzar este mes de Julio, os dejo una nueva receta que espero que os guste, podéis comerla caliente o fría según vuestro gusto, Menestra de Arroz con Alcachofas.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Alcachofas naturales (tres o cuatro)
- Patatas (dos o tres)
- Mantequilla (30 grs.)
- Perejil
- Caldo de verduras o carne
- Sal y Harina

Modo de Preparación

1. Cortar en tiras los corazones de las alcachofas
2. Pelar las patatas y cortarlas en daditos
3. Dorarlo en una cacerola con la mantequilla
4. Espolvorear un poco de harina y remover durante unos minutos
5. Echar el caldo de verduras o carne y dejarlo cocer unos 20 minutos
6. Añadir el arroz y mantener cociendo a fuego medio hasta que esté el arroz en su punto
7. Si queréis podéis espolvorear con perejil, dejar enfriar un poco y...listo!!!