Arroz con magro y verduras

26/08/2016



La paella es un referente de la gastronomía valenciana. Existe gran variedad de arroces, el de hoy es uno de los que más éxito tiene en mi casa… y es que no dejan ni un solo grano de arroz en el plato.

Ingredientes:

- 120 mililitros de aceite de oliva virgen extra.
- 4 ó 5 tiras de pimiento rojo.
- 4 alcachofas.
- 150 gramos. de habas.
- 200 gramos de coliflor.
- 1 manojo de ajos tiernos.
- 1 tomate maduro grande.
- 300 gramos de arroz.
- 300 gramos de magro de cerdo (trozos

pequeños).

- 1 litro de agua.
- 1 sobre de condimento para paella (incluye pimentón y azafrán).
- Sal.
- 3 tomates secos (opcional).

Estos son los pasos que se han de seguir para prepararla:

1. Ponemos el aceite en la paella y cuando esté caliente **doramos el pimiento**. Lo reservamos.
2. Seguidamente sofreímos el magro a **fuego medio alto**. Dejamos dorar.
3. A continuación echamos las **verduras troceadas no muy grandes**. Sofreímos a fuego medio 4 ó 5 minutos.
4. Agregamos el **tomate rallado**, sofreímos 2 ó 3 minutos, añadimos los **ajos tiernos y los tomates secos troceados**, si decidís ponerlos (yo los puse a remojo durante 5 minutos para quitarles el exceso de sal).
5. Añadimos el **arroz** y lo rehogamos unos minutos.
6. Añadimos el **agua caliente** a la paella y el sobre de condimento. Echamos la **sal**. Probaremos varias veces hasta asegurarnos de que está en su punto.
7. Dejamos hervir unos 20 minutos, los primeros 4 minutos a fuego vivo y el resto a fuego suave, hasta que se consuma el caldo.
8. Lo dejamos **reposar tapado durante 5 minutos**.

¡Solo nos quedaría disfrutarlo!

