# Arroz con magro y garbanzos

20/05/2016



Hoy os propongo un arroz con magro y garbanzos que estará hecho en poco más de media hora, además es bastante asequible al bolsillo, cosa que es de agradecer.

Bueno, pues id poniendo la mesa que comemos en nada…

**Ingredientes (para 5 personas):**

- 400 grs. de arroz
- 350 grs. de carne magra de cerdo (en trozos pequeños)
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 1400 ml. de agua o caldo de carne
- 1 cabeza de ajos
- Unas tiras de pimiento rojo
- 1 tomate rallado
- 1 tarro de garbanzos cocidos
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 ½ cucharadita de ñora picada
- Unas hebras de azafrán
- Perejil
- Sal

**Elaboración:**

Poner a calentar el aceite en la paella, cuando esté caliente sofreír las tiras de pimiento y la cabeza de ajos (la cual habremos pelado y hecho un corte transversal alrededor, para que no salten los ajos). Cuando esté todo dorado reservar.



Incorporar el magro y sofreír a fuego medio-alto hasta que esté bien dorado. Sazonar.



Agregar el tomate rallado rehogar y pasados unos minutos echar la cucharada y media de ñora picada y bajar el fuego y remover.



A continuación echar el arroz y sofreír unos minutos.



Ahora incorporar el agua o el caldo caliente.



Seguidamente agregar los garbanzos, los cuales habremos enjuagado bajo el grifo al sacarlos del tarro. Rectificar de sal e incorporar las hebras de azafrán.



Poner en el centro la cabeza de ajos, las tiras de pimiento a nuestro gusto y el perejil picado.



Dejaremos hervir 20 minutos, los primeros 4 o 5 minutos a fuego fuerte, después a fuego medio-bajo hasta que se consuma todo el caldo.



Dejar reposar 5 minutos tapado.



¡Buen provecho!