

Modo de hacer un arroz con verduras en paellera



- Se calculan unos 100 gr. de arroz por persona.
- Es importante el tipo de arroz que se utilice. El arroz bomba es más caro, pero coge mejor el sabor y queda el grano entero y suelto.



Arroz con verduras

**Se hace un buen sofrito con tomate, mejor si es natural .
Para ello poner aceite en la sartén y dorar unos ajos
cortados en láminas.**

**Se agregan las verduras congeladas o crudas y se dejan
hacer.**

**Cuando están caídas se les añade el tomate rallado, y se
deja cocer un rato.**



Esta preparación puede tenerse ya hecha con antelación incluso tenerla congelada.

Cuando están hechas las verduras se añade un poco de aceite y se rehoga bien el arroz. Debe quedar bien impregnado de aceite el grano para que quede suelto.



**Añadir el caldo caliente, en la proporción que recomienda el paquete de arroz, generalmente suele ser el doble de la cantidad de arroz.
Siempre añadiremos el líquido caliente, para que rompa a hervir cuanto antes.**



Darle color mediante azafrán o colorante alimenticio y salar.

Es importante que la cocción sea en toda la paellera por igual.



Dejar hacer el arroz durante 10 minutos, a fuego fuerte.

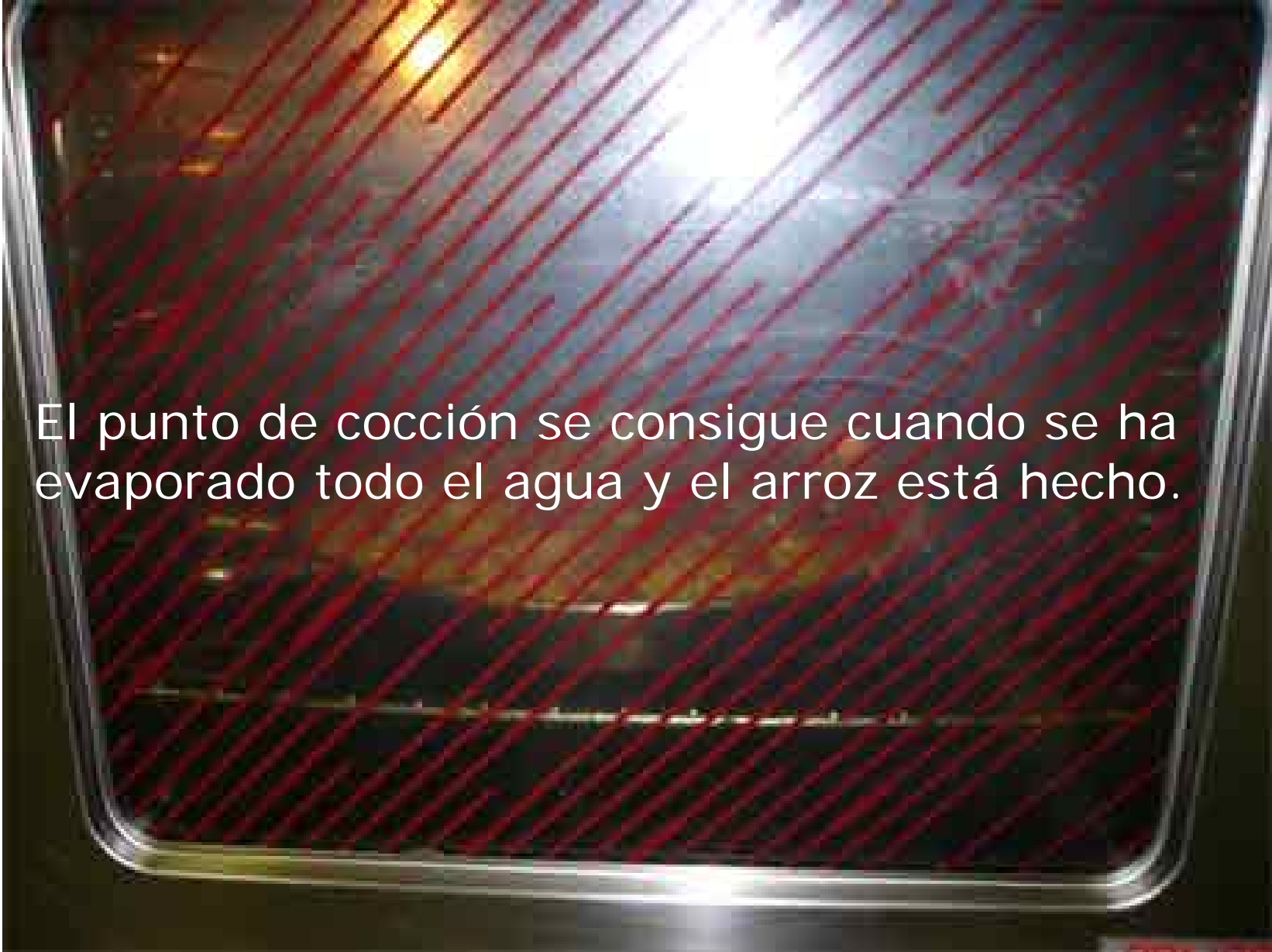


Si se desea puede decorarse con pimientos rojos ya hechos.





Dejar 10 minutos a horno fuerte 250°C para que termine de hacerse.



El punto de cocción se consigue cuando se ha evaporado todo el agua y el arroz está hecho.



www.aulahogar.com