

Arròs brut

Tiempo de preparación: 40 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 3/4 personas.

Ingredientes

200 g Pollo
200 g Carne de cerdo en rodajas
200 g Conejo
300 g Judías verdes
4 ud. Alcachofas
2 ud. Tomates
3 ud. Dientes de ajo
2 ud. Hojas de laurel
200 g Arroz redondo
6 cda Aceite de oliva
Sal
Pimienta
1 cdta Pimentón dulce en polvo

Preparación

Pelar y cortar la cebolla en dados, picar el ajo.
Lavar las verduras, cortar las judías en trozos.
Retirar la primera mitad de las hojas de la alcachofa y cortarla en rodajas.
Limpiar las setas.

Calentar el aceite de oliva en una sartén grande y profunda o en una olla ancha, sazonar la carne con pimentón en polvo, sal y pimienta, y freírla en el aceite caliente. Añadir la cebolla y remover. Añadir la hoja de laurel.

A continuación, añadir el resto de las verduras y cocer a fuego lento durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando.

Rallar los tomates con un rallador de cocina grueso o hacer un puré con el contenido de la lata y verterlo en la mezcla de carne, mezclar y dejar que la salsa de tomate se reduzca, removiendo de vez en cuando.

A continuación, llenar con unos 1,5 - 2 litros de agua, hervir durante 5 minutos, añadir el arroz.

Dejar que el guiso se cocine durante unos 20 minutos. Servir inmediatamente.

Se puede acompañar con trozos de limón y pimientos crudos recién cortados.