



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ SECO A LA ZAMORANA



INGREDIENTES

400 gr. De Arroz redondo.	1 Pimiento rojo.
3 Tiras de Panceta adobada.	4 Dientes de Ajo.
100 gr. de Magro de cerdo.	8 Rodajas de Chorizo fresco.
4 Salchichas frescas.	Taquitos de jamón serrano.
1 Cebolla.	Tomillo, Orégano, Pimentón.
1 Tomate.	2 hojas de laurel.
1 Calabacín.	1 L. de Caldo de Verduras.
1 Pimiento verde.	Sal, Aceite y Perejil.

ELABORACIÓN:

Preparamos el sofrito como para cualquier arroz. Freímos las salchichas y las reservamos, mareamos el arroz y añadimos las salchichas, el chorizo, la panceta y el magro. Al rato añadimos un poco de caldo y dejamos que se evapore un poco, añadimos más caldo y a continuación añadimos el jamón las especias y salamos. Llevamos a ebullición 10 minutos a fuego fuerte y otros 10 a fuego bajo. Dejamos reposar y que consuma el caldo. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>