



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ ESTOFADO CON VERDURAS



INGREDIENTES:

- 300 gr. De Arroz.
- 1 Patata.
- 2 Puñados de Habas frescas.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Zanahorias.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1/2 Vaso de vino blanco.
- 2 Cucharaditas de Pimentón dulce.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una olla con aceite ponemos el pimiento, la cebolla, los ajos y el laurel. Cuando coja un poco de color le echamos el tomate. A continuación incorporamos el pimentón, cuidando que no se queme. Agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol, el agua, el azafrán y un poco de sal. Pelamos la patata y las zanahorias que trocearemos no muy grandes y las añadimos al caldo junto con las habas, a continuación echamos el arroz y dejamos cocer unos 20 minutos o hasta que esté todo tierno, probamos pinchando con un tenedor.

<https://www.mepillasquisando.com>