



ARROZ A LA JARDINERA




Preparación
40 min


Cocción
25 min


Porciones
6

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Doña Pepa
100 gr de guisantes
2 zanahorias
unas hebras de azafrán
caldo de verduras y sal.

PREPARACIÓN

Calienta un poco de aceite en una cazuela. Añade las hebras de azafrán hasta que éstas queden bien tostadas, pero con cuidado de que no se quemen, pues son muy delicadas.

Añade las zanahorias, peladas y cortadas en daditos, junto con los guisantes. Remueve bien e incorpora el arroz para cocinar el conjunto durante unos segundos.

Una vez tengas todo bien cocido, añade el caldo de verduras (el doble de cantidad que de arroz) y deja cocer a fuego moderado durante 18 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que el arroz se adhiriera al fondo. Transcurrido el tiempo de cocción, tapa y deja reposar durante un par de minutos.

Emplata y decora con hebras de azafrán.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS