



ARROZ CON COSTILLAS Y GARBANZOS


Preparación
60 min


Cocción
25 min


Porciones
4

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Doña Pepa
700 gr de costillas de cerdo
200 gr de garbanzos cocidos
1 cebolla
1 Lata de tomates
1 pimentón rojo
3 dientes de ajo
1 vasito de vino blanco

1 vasito de aceite de oliva
unas hebras de azafrán
1 L. de agua y sal

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS

PREPARACIÓN

En una cazuela con aceite de oliva, haces un sofrito a fuego lento con la cebolla, los pimentones y los dientes de ajo, todo muy picado. Cuando comience a pochar, añades las costillas. Cocinas durante diez minutos y agregas los tomates rallados, la sal y unas hebras de azafrán, cueces durante cinco minutos más y viertes el vino, cuando éste se consuma, incorporas el arroz, y cocinas durante un par de minutos, agrega el agua y los garbanzos cocidos. Deja cocer a fuego medio durante veinte minutos.

Aparta, deja reposar un poco y ya está terminado tu arroz con costillas y garbanzos.