



ARROZ CON VERDURAS Y SETAS

Ingredientes para 4 personas

350 gr de arroz
1 cebolla
1 pimienta verde
2 tomates maduros rallados
500 gr de menestra congelada
250 gr de setas congeladas o de bote
2 dientes de ajo perejil
1 l de caldo de verduras o de pollo
Aceite, pimienta, sal y colorante o azafrán

Preparación

En una cazuela, ponemos aceite y pochamos la cebolla picada, cuando empiece a tomar color añadimos el pimienta verde cortado a dados pequeños.

Sofreímos un poco y añadimos el tomate, salamos y dejamos reducir bien, que no quede líquido.

Añadimos las setas y salteamos unos minutos, seguidamente añadimos las verduras, removemos y añadimos la picada de ajo y perejil, removemos todo junto unos minutos, añadimos el arroz le damos unas vueltas y agregamos el caldo, un poco de pimienta y el colorante.

Hervimos 10 minutos a fuego fuerte removiendo la cazuela de vez en cuando y 8 minutos más a fuego suave. Tapamos dejamos reposar y listo para comer el arroz