



## ARROZ CON MAGRO

### Ingredientes

- 1 Cabeza de ajos.
- ½ Pimiento rojo.
- 150 gr. de ajos tiernos.
- 250 gr. de alcachofas.
- 150 gr. de coliflor.
- 150 gr. de habas tiernas.
- 350 gramos de magro de cerdo.
- 1/2 vaso de aceite oliva.
- 300 gramos de arroz.
- 2 tomates maduros.
- 1 litro de caldo de cocido o carne.
- Sal.
- Azafrán.

### Preparación.

Troceamos el magro en dados y Limpiaremos y cortaremos las verduras.

Las alcachofas las pondremos a remojo con agua y limón para que no se oscurezcan.

Se pone la paella al fuego con aceite y cuando esté caliente, freímos la cabeza de ajos y las tiras de pimientos y reservamos.

Freímos el magro y reservamos.

Sofreímos el tomate rallado y añadiremos todas las verduras ya troceadas (alcachofas, coliflor, ajos tiernos y habas), que se dejan rehogar a fuego lento hasta que estén cocidas.

Añadimos el arroz, el azafrán, el magro y la sal y se sofríe todo junto un par de minutos y vamos añadiendo el caldo de cocido o carne caliente.

Cocemos a fuego fuerte durante 10 minutos y bajamos el fuego otros 10 minutos, dejamos reposar tapado con papel de periódico 3 minutos y listo para servir.