

Ingredientes

Arroz: 200g

Cebolla: 1

Garbanzos cocidos: 100g

Ajo: 3 dientes

Caldo de pollo: 600 ml

Tomate triturado: 2 cda

Aceite: 1 cda

Espárragos gruesos: 5

Calabacín: 1/3

Curry: 1 cdt

Pimentón: 1 cdta

Jengibre: 10g

Azafrán: 10 hebras

Sal: 1 cdtā

Instrucciones

- Cortar las verduras en cubitos, picar el ajo y jengibre fino y sofreír en una paella con aceite y sal
- Añadir curry, pimentón y azafrán y remover constantemente durante 1 min
- Si es necesario, desglasar el fondo con un chorrito de agua
- Poner el arroz y remover todo
- Añadir el caldo y cocinar 8 min a fuego medio
- Poner la paella en la parte de abajo del horno y cocinar otros 8 min @ 200°C