

Ingredientes

Carne: 500g*

Arroz: 250g

Puerro: 1

Zanahoria: 1

Tomate rallado: 3 cda

Caldo de pollo: 800ml

Aceite

;

;

;

;

;

;

;

Ajo: 2 dientes

Cebolla: 1

Pimiento verde: 1

Pimentón dulce: 1 cda

Vino blanco: 100ml

Sal

Pimienta

Instrucciones

- *Se puede usar cualquier carne ya cocinada. Si no, empezar sellando la carne
- Pochar en una cazuela la cebolla con el ajo picado y salpimentar
- Picar el pimiento, zanahoria y el puerro y añadir a la cazuela
- Echar el pimentón y remover durante 30s
- Desglasar el fondo con el vino blanco y cocinar hasta evaporar el alcohol
- Añadir el tomate junto a la carne y cocinar, removiendo a menudo, hasta evaporar el líquido
- Echar el arroz e integrar durante 1 min
- Poner el caldo, llevar a ebullición a fuego medio y cocinar 18 min
- Apagar el fuego, menear la olla y dejar reposar tapado