

Ingredientes

Arroz redondo: 200g

Setas: 200g

Ajo: 2 dientes

Tomate rallado: 100g

Caldo de pollo: 600ml

Sal

Longaniza: 200g

Cebolla: 1

Romero seco: 1/2 cdta

Azafrán: 10 hebras

Aceite

Pimienta

Instrucciones

- Vaciar las longanizas de las tripas, hacer albondiguillas, marcar en aceite a fuego fuerte y retirar
- Picar la cebolla y el ajo y pochar 15 min tapado junto al romero
- Añadir el tomate rallado y cocinar hasta reducirlo (unos 5 min)
- Poner las setas y cocinar 2 min
- Añadir el arroz, longaniza y el azafrán e integrar 1 min removiendo constantemente
- Echar el caldo, llevar a ebullición y cocinar todo tapado hasta que el arroz esté casi hecho (unos 15 min)
- Remover un par de veces todo durante la cocción
- Sacar la olla del fuego, dejar reposar tapado 5 min y salpimentar al gusto