

## 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