

Arroz con verduras

Tiempo de preparación: 40 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 310 gr de arroz
- 900 ml de agua
- Media cebolla de guisar
- Una zanahoria
- Un puñado de guisantes congelados
- Colorante amarillo
- Una pastilla de caldo de carne (starlux de carne)
- Aceite de oliva

Preparación:

1. Picamos la cebolla y la zanahoria pelada.



2. En una cazuela echamos un chorro de aceite y sofreímos la cebolla y la zanahoria (al 5, aprox.).
3. Cuando tengamos las verduras sofritas echamos el arroz y lo removemos unos segundos para que se mezclen los sabores.

Arroz con verduras

4. Echamos todo el agua (se calcula que tienen que ser, aproximadamente, tres partes de agua por cada parte de arroz).
5. Echamos una cucharadita pequeña de colorante, los guisantes y lo removemos.



6. Subimos el fuego a potencia máxima, hasta que hierva, y en ese momento bajamos a fuego medio/alto (al 7, aprox.). Calentamos durante 7 u 8 minutos.
7. Pasado este tiempo veremos que se ha consumido buena parte del agua. No nos interesa que se quede muy seco, así que calentamos durante 2 minutos más bajando un poco el fuego (al 5, arpox.).
8. Cuando veamos que ya no queda agua en la superficie, retiramos y cubrimos con un trapo limpio y seco.
9. Dejamos reposar durante 5 minutos y servimos caliente.

Notas adicionales:

- Cuando llevamos el arroz a ebullición conseguimos que los granos se separen y que no se quede una masa apelmazada al final. Esto nos permite no tener que remover constantemente el arroz.
- Se puede dejar hecho con unas horas de antelación y cubierto con el trapo. A la hora de servir se calentaría en microondas.
- Es importante el reposado, porque puede quedar algo de agua en la parte inferior de la cazuela y, de esta manera, conseguiremos que se evapore sin correr riesgos de que se nos peque.