

Arroz con pato

Ingredientes

400 g de arroz

1/2 pato

4 dientes de ajo, perejil, 1 tomate y

1 pimiento

Pimentón rojo, aceite de oliva

Azafrán, sal

3/4 de litro de agua

Preparación

Se trocea el pato. Se salpimenta y se sofríe con el aceite en una paella.

Cuando empiece a estar cocido, añadir la picada de pimiento, tomate, ajo y perejil, removiéndolo todo hasta que la picada esté dorada. Añadir el agua y el azafrán. Cuando entre en ebullición, tirar el arroz. Rectificar de sal. Cocer durante 20 minutos hasta que el arroz esté en su punto.

