

Arroz con verduras

Ingredientes

400 g de arroz
500 g de verduras variadas
1/2 pimiento verde
1/2 cebolla, 1 tomate pequeño
3/4 litro de agua
2 dientes de ajo
Aceite de oliva, sal, perejil y azafrán

Preparación

Se cortan las verduras variadas en pequeños trozos y se reservan. En una cazuela de barro se echa el aceite y se hace un sofrito con el pimiento verde, la cebolla, el ajo, el tomate y el perejil. Añadir las verduras troceadas y sofreír. A continuación tistar el arroz, sofreír también cinco minutos y remover. Echar el agua bien caliente, azafrán, y retocar de sal, dejar cocer de 15 a 20 minutos y servir.

