

ARROZ CALDOSO



INGREDIENTES

400 g lomo de cerdo adobado
2 cebolletas
400 g habitas
2 cucharadas de tomate frito
300 g arroz de grano redondo
2,5 litros de caldo de carne
Aceite
Azafrán
Sal

MODO DE HACERLO

Trocear el lomo en dados. En una cazuela, calentar el aceite y dorar el lomo. Retirar y reservar. Incorporar las cebolletas picadas.

Añadir el tomate y las habitas. Incorporar el arroz y rehogar ligeramente.

Incorporar el caldo caliente y el azafrán tostado. Sazonar. Cocer destapado durante 16 - 18 minutos. Añadir el lomo a media cocción. Retirar del fuego.

Dejar reposar.

VARIANTES

También se puede hacer en el horno a 180° durante 40 minutos.

Cambiar el lomo por pollo, pescado, marisco, ...

CONSERVACION

El plato es de consumo inmediato.