

Será por recetas



Arroz de Cuaresma

Recetas de arroz, Pescados, Recetas caseras

 5 Personas

 Media

 45 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Arroz
- 12 Boquerones frescos
- 1 Cabeza de Ajo
- Aceite, Azafrán y Sal
- 100 gr. Tomate rallado
- 2 Patatas medianas
- 1 Pimiento rojo
- 100 gr. Cebolla picada
- 100 gr. Calabaza
- 2 cucharadas de Ñora molida

Elaboración

En una cazuela ancha ponemos aceite a calentar y sofreimos la cabeza de ajos. Retiramos. A continuación, sofreír el pimiento cortado a tiras. Una vez blando el pimiento, añadir las patatas y la calabaza cortadas a tacos y dorar. Agregar entonces la cebolla picada y pochar, e inmediatamente después, añadir el tomate rallado. Conseguido el sofrito base, rehogar dos cucharadas de ñora molida y, sin que se queme, echar un litro y medio de agua caliente. Cocer durante 10 minutos, rectificar de sal y añadir una pizca de azafrán. Poner la cabeza de ajos ya sofrita en el centro de la cazuela.

Añadir entonces el arroz y cocer durante 5 minutos. En ese momento, agregar los boquerones limpios y enteros y seguir cociendo durante 10 minutos más.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Arroz de Cuaresma

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012