

Será por recetas



Arroz moro

Recetas de arroz, Legumbres

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 350 gr. Arroz
- 100 gr. Judías pintas o Porotos negros
- 100 gr. Magro de cerdo picado
- 1 Pimiento rojo
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- Harina
- Sal y Aceite

Elaboración

En una cacerola, poner un litro de agua a calentar. Cuando esté hirviendo, agregar el arroz y los dientes de ajo y cocer unos 15 minutos hasta que esté tierno. Una vez cocido, colar y reservar. Reservar también los ajos para agregarlos después.

En otra cacerola poner agua a calentar. Cuando esté hirviendo incorporar las judías pintas o los porotos negros con una pizca de sal, y cocinar hasta que estén tiernos. Reservar.

En una cazuela grande, poner aceite a calentar y poner a pochar la cebolla y el pimiento cortados en brunoise muy fino. Agregar el magro bien picado y cocer durante unos minutos.

A continuación, añadir al sofrito una tacita del agua de cocer los porotos y una cucharada de harina. Cocer hasta que se ligue todo como una salsa. Rectificar de sal.

Agregar los porotos cocidos y los ajos cocidos reservados machacados con un tenedor y mezclar con la salsa.

En una sartén, poner aceite a calentar y sofreír durante unos minutos el arroz cocido reservado y bien escurrido.

Agregar a la salsa y remover con suavidad hasta que se integren todos los ingredientes.



Autor receta de Arroz moro

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012