

Será por recetas



Arroz con atún

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 29/06/2012

Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 80 g de pimienta roja
- 80 g de pimienta verde
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 50 g de aceite de oliva
- 250 g de arroz
- 600 g de agua caliente
- 40 g de vino blanco
- 3 latas pequeñas de atún en aceite de oliva

Elaboración

Primero pelar los dientes de ajo y echarlos en el vaso con los pimientos cortados en trozos grandes y la pastilla de caldo. Triturar 5 segundos, a velocidad 4. Bajar los restos de las paredes y la tapa con una espátula de madera hacia las cuchillas.

A continuación echar el aceite y programamos 5 minutos, temperatura varoma la temperatura más alta de la Thermomix y velocidad 1. Colocar la mariposa en las cuchillas, añadir el arroz y programamos 2 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Verter el agua y el vino y programamos 11 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Echar en una fuente y añadimos dos latas de atún desmenuzado. Removerlo bien para que quede más compacto. El atún de la otra lata lo utilizamos para echarlo por encima a modo de decoración. Dejamos reposar 5 minutos y servir.



Autor receta de Arroz con atún

Essencial

 47 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 28/06/2012