



arroz con costillas

ingredientes

- 200 gr de arroz de grano corto
- 8 costillas de cerdo adobadas
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento morrón
- 1 diente de ajo
- 2 tomates rallados o sofrito de tomate
- 1 pizca de pimentón
- 1 pizca de azafrán
- 1 bote de habas en aceite
- 1 litro de caldo de carne

manos a la obra

- Ponemos al fuego una cazuela grande resistente al horno, pochamos la verdura picada en aceite, hasta caramelizar.
- Añadimos las costillas y doramos. A continuación, el pimentón, el azafrán y el arroz.
- Damos una vuelta y vertemos 3/4 partes del caldo, que debe estar caliente y a punto de sal, bajamos el fuego y tapamos durante unos 15 minutos.
- Añadimos las habas escurridas y horneamos 5 minutos más.
- Si queremos un efecto costra, podemos mezclar parte del aceite de las habas con pan rallado y verterlo sobre el arroz antes de hornear.

RECETA PARA: 4 PERSONAS

LISTO EN: 45 MINUTOS

NIVEL: MEDIO

IDEAL PARA: ALMUERZO