



Arroz con magro adobado

Ingredientes

- 500 gr. magro de cerdo adobado (la carne de pinchos morunos)
- 3 pimientos verdes italianos
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 400 gr. tomate triturado
- 1 1/2 tazas de arroz vaporizado
- 3 1/2 tazas de agua
- perejil
- aceitunas
- 1 lata pimiento rojo
- 1 bote pequeño de guisantes
- unas hebras de azafrán
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 4 cucharadas de aceite

Preparación

Poner el aceite a calentar en una paellera o cazuela de fondo grueso, añadir la cebolla, el pimiento y un ajo picados muy finos, rehogar un poco y añadir la carne y continuar dando vueltas con la cuchara de madera hasta que la carne se dore un poco .

Añadir el tomate y continuar dando vueltas durante unos dos minutos .

Añadir el arroz y remover bien todo .

Añadir tres tazas de agua y remover .

Machacar en un mortero el perejil, el otro ajo, las hebras de azafrán y una cucharadita de cúrcuma con un poco de sal, echar el medio vaso de agua, disolverlo bien y añadirlo al arroz .

Añadir la sal al gusto .

Cuando comience a hervir poner a fuego lento y dejar cocer 15 minutos .

Durante este tiempo remover suavemente con una cuchara de madera para comprobar que no se pega ni se queda sin agua .

Pasados los 15 minutos añadir los guisantes y las aceitunas, remover suavemente .

Comprobar la sal y el punto del arroz añadiendo un poco más de agua si es necesario .

Poner encima el pimiento cortado en tiras .

Este arroz al estar hecho con arroz vaporizado debe llevar un poco mas de agua y puede dejarse sin problemas para comer al día siguiente ya que un reposo mas prolongado hace que quede más sabroso .