# ARROZ MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES:

CALDO:

- 4 dientes de ajo
- 3 ramitas de perejil fresco
- 1 cucharadita de sal
- 30g de zumo de limón
- 50g de zumo de naranja
- 800g de agua
- Unas hebras de azafrán
- 1 cayena (opcional)

ARROZ:

- 100g de pimiento rojo
- 100g de pimiento verde
- 200g de tomate entero pelado (natural o en conserva)
- 2 dientes de ajo
- 100g de aceite de oliva
- 500g de menestra de verdura congelada
- 350g de arroz redondo

PREPARACIÓN:

CALDO:

1. Poner en el vaso los dientes de ajo, el perejil y la sal y trocear **15seg/vel 4**
2. Con la espátula, bajar las verduras hacia el fondo del vaso. Añadir el zumo de naranja, de limón, el agua, el azafrán y la cayena. Triturar **20seg/vel 8.** Retirar del vaso y reservar.

ARROZ:

3. Poner en el vaso el pimiento rojo, el pimiento verde, el tomate, los dientes de ajo y el aceite. Trocea **6seg/vel 4** y sofría **5 min/120ºC/ vel 1.**
4. Colocar la mariposa en las cuchillas. Añadir la menestra de verdura y programar **7 min/100ºC/giro inverso/ vel 1.**
5. Verter el arroz y programar **3 min/100ºC/giro inverso/ vel 1.**
6. Añadir el caldo reservado, programar **13 min/Varoma/giro inverso/vel 1** y poner el cestillo en lugar del cubilete para favorecer la evaporación.
7. Verter el arroz en una fuente de servir amplia y baja para que absorba el líquido. Dejar reposar unos minutos y servir.

**Silvia Gómez del Pulgar Álvarez**

Agente Comercial Thermomix Nº 66635