

ARROZ MELOSO CON VERDURAS



INGREDIENTES:

- 70 gr cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gr judías verdes
- 50 gr calabacín
- 50 gr berenjena
- 50 gr zanahoria
- 50 gr nabo amarillo
- 100 gr aceite de oliva
- 70 gr tomate triturado (natural o en conserva)
- Pimentón dulce
- 1000 gr agua
- Sal
- 200 gr arroz grano redondo
- 1 alcachofa partida en 8 trozos
- 50 gr puntas de espárragos verdes
- Unas hebras de azafrán o colorante
- 50 gr alubia blanca cocida

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso la cebolla y el ajo , triture **4 seg / Vel 5**. Retire del vaso y reserve
- Introduzca en el vaso las judías, el calabacín, la berenjena, la zanahoria y el nabo. Trocee **4 seg / Vel 5**
- Vierta el aceite en el vaso y rehogue **10 min / Varoma / giro inverso / Vel cuchara**
- Añada la mezcla de verduras triturada reservada y el tomate y programe **8 min / 100 / giro inverso / Vel cuchara**
- Incorpore el pimentón, el agua y la sal. Programe **10 min / 100 / giro inverso / Vel cuchara**
- Añada el arroz, la alcachofa, las puntas de espárragos y el azafrán. Programe **13 min / 100 / giro inverso / Vel cuchara**. Cuando termine el tiempo programado, añada las alubias por el bocal. Vuelque en una fuente, deje reposar y sirva

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Para acompañar, puede colocar rodajas de queso fresco encima del arroz