Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con secreto y alcachofas

20min · 2 raciones · 960 kcal

Ingredientes

- **200gr** de arroz sos caldosos
- **250**-300gr de secreto cortado en dados
- **600ml** de caldo de pollo
- **1** chorrito de vino blanco
- **2** alcachofas
- **1** tomate
- **½** cebolla
- **½** pimiento rojo
- **1** pimiento verde
- **3 dientes** de ajo
- Azafrán en hebras
- Aove
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. En una cacerola baja sellamos el secreto con un chorrito de aove, reservamos.
2. Cortamos la cebolla, el pimiento verde, el pimiento rojo y los ajos en brunoise, ponemos en la cacerola con chorrito de aove a fuego medio, pochamos.
3. Añadimos el tomate y dejamos hasta que se reduzca su agua.
4. Agregamos las hebras de azafrán, sofreímos, agregamos el secreto, el vino blanco y dejamos hasta que reduzca.
5. Una vez haya reducido el vino, ponemos el arroz, sellamos el grano y agregamos el caldo, dejamos a fuego medio durante 20 min.
6. Dejamos reposar 5 min. y servimos caliente.

POR RACIÓN	40 g Proteínas	42 g Grasas	107 g Hidratos	11 g Fibra

Hecho con CookNest