Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con chuleta de cerdo y verduras

20min · 2 raciones · 1013 kcal

Ingredientes

- **1** Chuleta de cerdo
- Aove
- Sal
- **2**-3 alcachofas cortadas en cuartos
- **6**-8 judías cortadas en 2cm
- **1/2** Pimiento rojo en brunoise
- **1** Cebolla morada en brunoise
- **2** Tomates de pera rallados
- **1** Chorrito de Pedro Ximénez
- **1 Puñado** de garrofón
- **1 Cucharadita** de pimentón
- **250gr** de arroz
- Infusión de azafrán
- Agua o caldo de huesos

Elaboración

1. Cortamos la chuleta en dados de dos centímetros
2. En una paellera con un chorrito de aove doramos la chuleta y reservamos en los extremos
3. Hacemos lo mismo con la alcachofa, dorar y a los extremos
4. Añadimos la judía, el pimiento rojo, doramos y a los extremos
5. Incorporamos la cebolla morada, caramelizamos, agregamos el tomate, reducimos y ponemos un chorrito de Pedro Ximénez, el garrofón, salteamos, cucharadita de pimentón, damos unas vueltas y ponemos el arroz, lo nacaramos, añadimos la infusión de azafrán, el agua y dejamos cocinando unos 18 min
6. Dejamos reposar

POR RACIÓN	44 g Proteínas	24 g Grasas	156 g Hidratos	23 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya