Arròs amb magre i verdures

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs bomba DOP Calasparra — 400 g
Magre de porc ibèric — 200 g
Carxofes — 4 u.
Pimentó verd — 1 u.
Pimentó roig — 1 u.
Coliflor — 50 g
Bajoqueta ampla — 50 g
Oli d'all — 200 ml
Cigrons cuits — 50 g
Brou de costella ja preparat — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Posa a bullir el brou de costella ja preparat: entra bullint i en doble quantitat que l'arròs bomba DOP Calasparra.
2. Renta i trosseja molt fi les carxofes, el pimentó verd, el pimentó roig, la coliflor i la bajoqueta ampla.
3. En la paella, amb l'oli d'all, salta el magre de porc ibèric en trossets xicotets. Reserva el magre junt amb la verdura.
4. Tira els cigrons cuits en la paella.
5. Afig l'arròs bomba DOP Calasparra i aboca el brou bullint.
6. Bull a foc viu durant 6 minuts.
7. Passats els 6 minuts, incorpora el magre amb la verdura reservada i rectifica de sal.
8. Posa la paella en el forn de convecció, preescalfat a 170 °C, i trau-la als 13 minuts.
9. Deixa reposar l'arròs durant 3 minuts abans de servir.

Fonts

Arroz con magro y verduras (Alicante Turismo, Alicante City & Beach): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-con-magro-y-verduras/