Arroz con magro y verduras

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz bomba DOP Calasparra — 400 g
Magro de cerdo ibérico — 200 g
Alcachofas — 4 ud
Pimiento verde — 1 ud
Pimiento rojo — 1 ud
Coliflor — 50 g
Judía verde ancha — 50 g
Aceite de ajo — 200 ml
Garbanzos cocidos — 50 g
Caldo de costilla ya preparado — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Pon a hervir el caldo de costilla ya preparado: entra hirviendo y en doble cantidad que el arroz bomba DOP Calasparra.
2. Lava y trocea muy fino las alcachofas, el pimiento verde, el pimiento rojo, la coliflor y la judía verde ancha.
3. En la paellera, con el aceite de ajo, saltea el magro de cerdo ibérico en trocitos pequeños. Reserva el magro junto con la verdura.
4. Echa los garbanzos cocidos en la paellera.
5. Añade el arroz bomba DOP Calasparra y vierte el caldo hirviendo.
6. Hierve a fuego vivo durante 6 minutos.
7. Pasados los 6 minutos, incorpora el magro con la verdura reservada y rectifica de sal.
8. Mete la paellera en el horno de convección, precalentado a 170 °C, y sácala a los 13 minutos.
9. Deja reposar el arroz durante 3 minutos antes de servir.

Fuentes

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