

Arroz meloso con carabineros

INGREDIENTES

350 gr arroz
6 carabineros
1
5 litros de agua
aceite de oliva extra virgen
sal
pimenton
colorante
1 puerro
2 cebolletas
1 cabeza de ajos
1 zanahoria
1 pimiento verde
1 vaso de vino blanco

UTENSILIOS

cacerola
cacerla plana
colador
batidora y vaso mezclador
cuchillos
cuchara de madera
cacito
sarten

ELABORACIÓN

Para preparar el caldo primero pelamos los carabineros y reservamos las cascarras. Calentamos en una cacerola un poco de aceite, cuando este caliente echamos las cascarras y los ajitos con su piel. Una vez dorado le añadimos el vaso de vino blanco, cuando haya evaporado el alcohol vertemos 1,5 litros de agua, medio pimiento verde, 1 puerro y 1 cebolleta. Lo dejamos cocer 1 hora aprox. Hacemos un sofrito con el tomate de lata, 1 par de ajitos, la cebolleta, medio pimiento verde y la zanahoria. Cuando este bien pochadito lo trituramos con la batidora y lo reservamos. En la misma aceite ponemos el arroz, el pimentón y le echamos la masa del sofrito, lo mezclamos bien. Vamos añadiendo el caldo poco a poco segun se vaya consumiendo sin dejar de remover. Tardará mas o menos unos 35 minutos en hacerse. Ahora rectificamos de sal. Ponemos en una sartén los carabineros y los doramos vuelta y vuelta con un poco de sal. Servimos el arroz adornandolo con los carabineros

Esta receta ha sido proporcionada por **María Barahona Gilgado**