

ARROCES

ARROZ Y VERDURAS

INGREDIENTES:

- Arroz
- Coliflor
- Ajos tiernos
- Alcachofas
- Habas
- Judías
- Setas
- Bacalao asado
- Boquerones
- Tomate frito
- Colorante

Se trocean toda clase de verduras cuanto más mejor (que no falten ajos tiernos, ni alcachofas) y se sofríen. Les pongo un poco de agua y que hiervan unos 20 minutos.

Se prepara el requemo, y se le da unas vueltas al arroz y al bacalao, para que tome el aceite con el tomate, y se echa el agua (1 vaso de agua, por 1/2 de arroz por persona). Un poco de sal y colorante.

Se cuece como los otros arroces y cuando está terminado se ponen los boquerones fritos por encima.

