

Arròs fosc d'agulla del Portitxol

Ingredientes para 4 personas:

1 tomate mediano
¼ de cebolla bien picadita
1 cuchara de café de pimentón dulce
4 dientes de ajo
1 manojo de espinacas
2 alcachofas partidas en cuartos
caldo de pescado
arroz
aceite de oliva
1 o 2 agujas

Se sofríen todas las verduras y justo antes de echar el arroz, se añade el pimentón que también se sofríe, pero poco para que no se queme. Se echa el arroz y tres partes de caldo por cada parte de arroz.

Cuando comienza a hervir, se colocan los trocitos de aguja de 6-8cm por encima.

Bon profit