

Arroz meloso de relojes y verduras de ahora

Ingredientes para cuatro personas:

- 320 grs.de arroz
- 1'2 l. de caldo de cabezas y espinas de relojes
- 4 alcachofas
- 12 dados de calabaza de aprox. 2 cm
- 2 puñados de espinacas limpias
- 4 puñados de guisantes desgranados
- 2 puñados de habas peladas

- 4 relojes sin cabeza
- azafrán bueno
- 4 cucharadas grandes de aceite de oliva
- 2 puñados de cebolla tierna coratada muy fina
- 1 tomate "raf" rayado

Elaboración:

- En cazuela de hierro (si puede ser).
- poner el aceite en la cazuela, sofreír la calabaza y reservar.
- sofreír la cebolla, añadir el tomate rayado y sofreír también.
- echar el caldo y hacerlo hervir. Poner todas las verduras, el arroz y el azafrán. Tapar la cazuela y cocer el tiempo que haga falta
- marcar los relojes en una sartén con un poco de aceite y añadir el arroz en el último momento.
- apagar el fuego y dejar reposar 2-3 min. antes de servir.



Receta elaborada por Inés del Restaurante Caramull (Xaló) - Tel: 96 648 1309