

## 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