



## Arroz con verduras



30 min



4 raciones



difícil

### Ingredientes



Verduras congeladas variadas  
500 gr



Arroz  
300 gr



Tomate maduro  
1 ud



Caldo  
1 l



Ajo  
2-3 dientes



Aceite de oliva



Sal



Azafrán  
unas hebras

VEGANO 100%

### Elaboración

En una sartén o paellera, poner un buen chorro de aceite de oliva; cuando esté caliente, añadir los tres ajos bien machacados e incorporar las **verduras** congeladas para saltear todo.

Incorporar a la mezcla el tomate rallado y dejar que se haga un poco. Añadir los 300 gr de arroz y rehogar hasta que éste se quede transparente.

Incorporar el caldo, el azafrán y rectificar el punto de sal.

Cocinar todo, durante 5 minutos, a fuego fuerte (8/10). Luego cocinar otros 15 a fuego medio-bajo (3-3,5/10).

Probar para ver si el arroz ya está tierno, cuando lo veamos blando, taparlo 5 minutos con un paño limpio y húmedo.



receta cortesía del blog [La Cocina de Rebeca](#)

