



Arroz vegetal

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins




Tiempo de cocción:
50 Mins

Ingredientes:

- 1 cebolla mediana, pelada y cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo, pelados
- 1 guindilla roja, sin semillas y picada
- 20 hojas de perejil
- 2 cucharadas de aceite
- 2 tomates, sin semillas y en dados
- ½ pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en dados
- ½ pimiento morrón rojo, sin semillas y cortado en dados
- 1 calabacín, en dados
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de tomillo seco
- Condimento al gusto
- 240g de arroz de grano corto
- 250ml de agua caliente
- 1 pastilla de caldo de verduras

Método:

Fase 1: Preparación

1. Conectar la cuchilla . Añade la cebolla, el ajo y la guindilla al bol con las hojas de perejil y pica a continuación durante 15 segundos utilizando el botón de triturar. 
2. Retira la cuchilla y sustitúyela por la pala de remover. 








Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsar el botón olla. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade los tomates, los pimientos y el calabacín al bol con el pimentón dulce, el tomillo y el condimento y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo  a 15 minutos.
3. Cuando esta etapa haya finalizado, añade el arroz y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando.
4. Cuando esta etapa haya finalizado, añade el agua caliente y la pastilla de caldo y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando. Ajusta el tiempo a 20 minutos.
5. Prueba de sal y pimienta y ajusta si es necesario. Sirve.