

## Arroz cremoso con verduras y manchego:

### Ingredientes:

- 250g de arroz bomba
- 400g de hortalizas cortadas a macedonia (guisantes, alcachofas, dados de tomate, espàrragos, habas, judias verdes, pimiento rojo, calabacín, setas...)
- ½ vaso de vino blanco seco
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 litro de caldo de ave o vegetal
- 100g queso manchego seco rallado
- Picada de aceite de oliva y perejil
- Sal, pimienta molida, tomillo fresco



### Preparación:

- Saltear el jamón en una cazuela con un poco de aceite (muy poco) y reservar
- En la misma cazuela ponemos a dorar la cebolla picada pequeña y 1 diente de ajo
- Cuando la cebolla esté dorada añadiremos las hortalizas troceadas y las dejamos hasta que pierdan el agua y comiencen a dorarse
- Incorporamos el arroz y lo anacaramos (dejar el grano casi transparente; lo conseguiremos moviendo el arroz constantemente a fuego medio aprox. 2 minutos)
- Regamos con el vino templado y removemos hasta que se haya evaporado el alcohol
- Vamos añadiendo poco a poco, el caldo muy caliente justo a nivel del arroz y seguimos removiendo y remojando (vamos añadiendo caldo cuando empieza a engancharse) hasta que el grano esté al dente
- Retiramos del fuego y dejamos reposar tapado 3/5 min. y volvemos a poner al fuego añadiendo el aceite de perejil con movimientos circulares de los laterales hacia el centro
- Acabar poniendo el queso manchego rallado
- Reposar y Emplatar