

## Arroz de la huerta en caldero:

Ingredientes y preparación para el sofrito:

- 100g de aceite de oliva
- ½Kg de cebolla picada, 6 alcachofas cortadas en ¼
- 1 pimiento rojo escalibado troceado, 4 ajos laminados
- ½ cucharada de pimentón dulce
- ½Kg de tomate maduro pelado y tamizado
- Calentar el aceite y añadir la cebolla. Cuando empiece a dorarse, añadir las alcachofas y el pimiento, rehogar, incorporar el ajo, rehogar, el pimentón y el tomate, cocer lentamente hasta que se evapore todo el jugo de la vegetación del tomate. Cuidando que no se rompan las alcachofas. Reservar

Ingredientes y preparación para la picada

- 2 ajos pelados, perejil picado, hebras de azafrán tostado y la pulpa de 1 ñora
- 1 pizca de comino y 1 pizca de canela, 50g de aceite de oliva
- Triturar todo y reservar



Ingredientes y preparación para el arroz:

- 350g de arroz, 150g de judías verdes cortadas en rombos, 10 espárragos verdes en trozos de 4 cm de largo
- Brotes de coliflor pequeños
- 150g de habitas tiernas y 150g de guisantes
- 1,5L/2L de caldo de vegetal o de ave
- Hervir en un caldero o recipiente similar el caldo con el sofrito, añadir el arroz, la coliflor, el guisante y la judía y cocer al principio a fuego intenso y después lentamente, ir añadiendo el resto de hortalizas según necesite cocer cada producto. A la media cocción del arroz, añadir la picada y cocer hasta dejar el arroz un poco crudito. Reposar dos o tres minutos.