

Arroz mediterráneo

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Smara

INGREDIENTES

Caldo	
800 gr	Agua
50 gr	Zumo de naranja
2,50	Avecrem — de verduras
	Perejil
	Azafrán
4 dientes	Ajos
La base	
350 gr	Arroz
Las verduras	
100 gr	Judías verdes
50 gr	Guisantes
100 gr	Coliflor
100 gr	Champiñones — fileteados
100 gr	Calabacines
100 gr	Alcachofas
Sofrito	
100 gr	Aceite oliva
2 dientes	Ajos
100 gr	Pimiento
100 gr	Pimiento — verde
200 gr	Tomate — natural triturado

ELABORACIÓN

Si pone las verduras frescas, pártalas finitas. Ponga en el vaso los ajos, el perejil, las pastillas de caldo, trocee 15 seg. En vel. 4. A continuación añada el resto de los ingredientes del caldo, y triture durante 20 seg. En vel. 8 Reserve. Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito. Trocee 8 seg. En vel. 3 ½ y luego programe 5 min. A 100° vel. 1. PONGA LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS añada a lo anterior todas las verduras reseñadas y programe 7 min. 100° en vel. 1. Eche el arroz y programe 3 min. 100° en vel. 1. Añada el líquido del caldo que teníamos reservado y programe 13 min., temperatura varoma, vel. 1 (ponga sobre la tapadera el cestillo invertido para que no salpique). Sáquelo después a una fuente de servir amplia y baja para que quede el arroz bien extendido, remuévalo con la espátula para que absorba el líquido, deje reposar y sirva.