

Rallado

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

2 dientes Ajos

50 gr Arroz

200 gr Judías blancas - rojas o pintas

Perejil

ELABORACIÓN

Con el vaso y las cuchillas muy secos, añadir las judías y el arroz y pulverizar durante 1 minuto en velocidad máxima. (Comprobar que ha quedado homogéneo) de lo contrario programar mas tiempo)

Con la máquina en marcha, añadir los ajos y el perejil a través del bocal.

Métalo en una bolsa y consérvelo en el congelador.

¿Para Que Sirve?

Para hacer una crema de judías y arroz, o un puré.

Haremos primero un sofrito.

Añadiremos 1 litro de agua y lo pondremos a hervir. Añadimos 100 gr. Del rallado y programados 15 minutos a velocidad 2 ½.

En el caso de querer hacer un puré pondremos mas cantidad de rallado.

NOTA: Si se quiere, se puede añadir junto con el rallado, trocitos de patata y, al final, añadir el agua que admita.