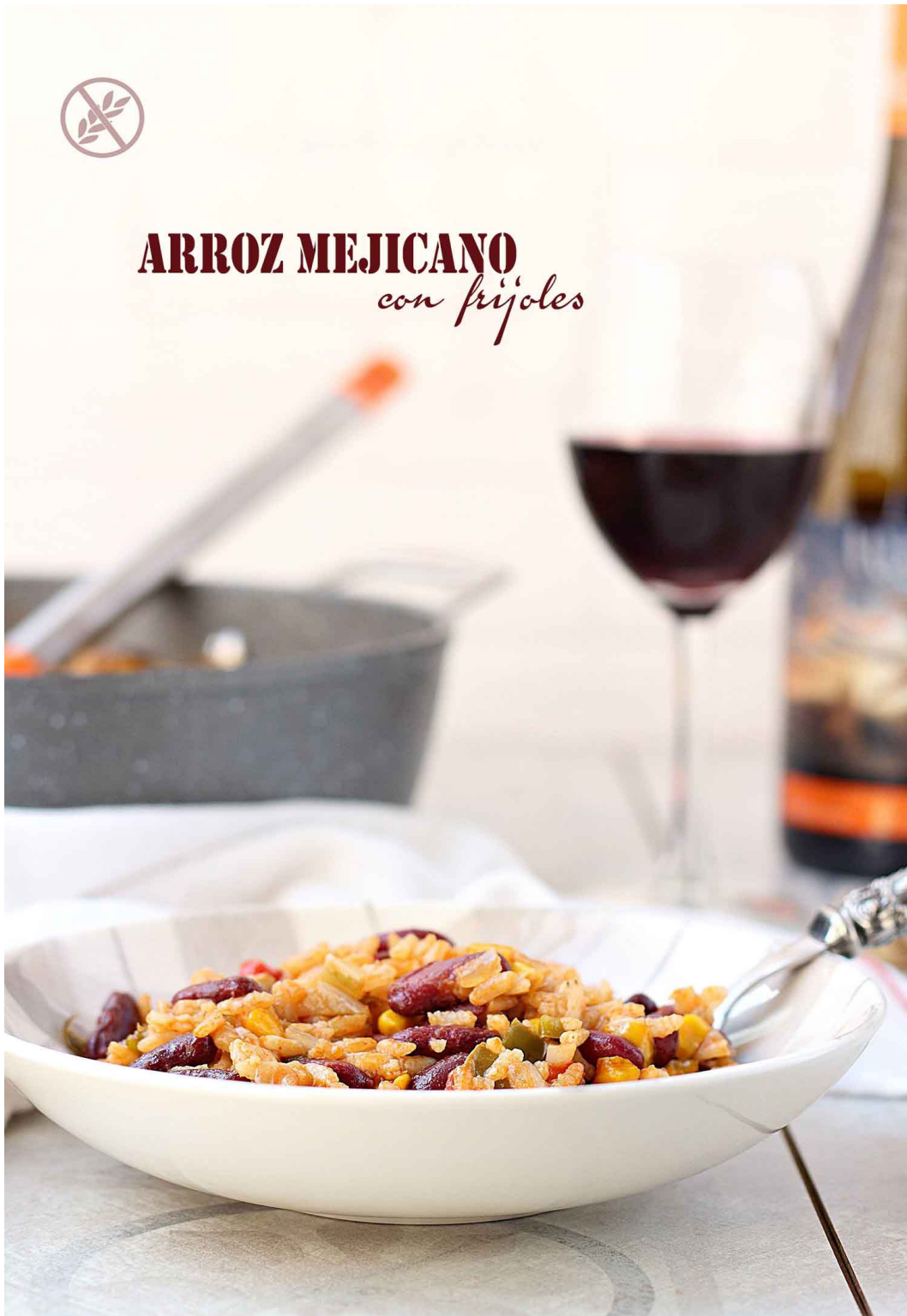




ARROZ MEJICANO *con frijoles*



Ingredientes para 4 personas:

1 cebolla morada

1 pimiento amarillo pequeño

1 pimiento rojo pequeño

1 pimiento verde

1 cucharadita de pimentón de la Vera

2 cucharadas de tomate frito casero

250 gr de arroz

500-600 ml de caldo de verduras

400 gr de judías rojas

1 lata pequeña de maiz

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Lavamos los pimientos y junto con la cebolla los cortamos en "brunoise", es decir, en cuadraditos muy pequeños.

En una cazuela calentamos un par de cucharadas de AOVE y cocinamos los pimientos y la cebolla, deben quedar al dente. A continuación, añadimos el pimentón de la Vera y mezclamos bien sin dejar de remover (para que no se queme) durante 1 minuto. Añadimos la salsa de tomate frito casero, rehogamos un par de minutos y finalmente el arroz, freímos bien junto con la cebolla. Agregamos el caldo de verduras, los frijoles o judías rojas y el maíz.

Llevamos a ebullición, bajamos a fuego medio y cocinamos 15-20 minutos. Hasta que esté hecho el arroz. Tapamos 5 minutos para que repose y listo!

[Conlaszarpasenlamasa](#)

