

RESTAURANTE BAKARTXO

ARROZ CON VERDURAS

Para cuatro personas.

- Cuatrocientos gr de arroz.
- Una zanahoria.
- Un calabacín pequeño.
- Una rama de apio.
- Un puerro.
- Cuatro cucharadas de puré de tomate crudo.
- Una cebolla.
- El doble de caldo de verduras que de arroz.
- Una cucharada de perejil picado.
- Una cucharada de margarina/mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
- Sal y pimientas recién molidas.

Cortar la zanahoria, el apio, el puerro y la cebolla muy menudos. Rehogarlo unos 15 minutos con la margarina/mantequilla y el aceite de oliva, removiendo para que no se queme. Añadir el puré de tomate, salpimentar y rehogar hasta que el tomate huela a frito. Echar el arroz y remover para mezclar, añadir el fondo de verduras y cocer a fuego lento unos 10 minutos, removiendo para que suelte el almidón y quede cremoso.

Mientras tanto cortar el calabacín en dados pequeños, sin pelarlo y, pasados los 10 minutos de cocción del arroz, añadirselo. Terminar la cocción y, un momento antes de servir, poner el perejil y remover.

Si se quiere se le puede añadir queso Parmesano por encima en el momento de llevarlo a la mesa.