

ARROZ DE Verduras

🕒 40 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ Aceite de oliva
- ☒ **Verduras para Sofrito Florette**
- ☐ 1 zanahoria
- ☐ 1 calabacín
- ☐ 1 tomate rama
- ☐ 300 g de arroz bomba
- ☐ 750 ml de agua
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ 4 hebras de azafrán
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ Perejil fresco



Sofríe las verduras para sofrito en una sartén con aceite de oliva.



Mientras se cocinan, **corta** la zanahoria y el calabacín en dados y medias lunas respectivamente. **Incorpóralas** al sofrito anterior y deja cocinar.



Quando ya estén cocinadas, **ralla** el tomate rama sobre la sartén, **añade** el arroz y **rehógalo**.



Vierte el agua, **salpimenta**, y **añade** el azafrán y el laurel. **Calienta** hasta que empiece a hervir y **cuece** el arroz durante 15 minutos.



Apaga el fuego y deja reposar el arroz durante 5 minutos. **Emplata** en el recipiente que más te guste y **decora** con perejil fresco picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para Sofrito

