

Arroz con tropezones

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, pelada y picada
- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 pimiento rojo, sin semillas y picado
- 1 hoja de laurel
- 1 tomate pelado, sin semillas y picado
- 400 g de arroz arborio
- 1 litro de caldo vegetal, ligero
- 1 mezclado con vino blanco
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Sal y pimienta negra, al gusto
- 1 paquete de salchichas
- Frankfurt vegetarianas
- 100 g de guisantes congelados
- 100 g de champiñones
- 50 g de aceitunas negras
- Perejil picado y rodajas de limón para decorar

Preparación:

En una paellera, sofríe lentamente la cebolla, el ajo, los pimientos y la hoja de laurel, durante 5 minutos.

Añade, removiendo los tomates y, cuando burbujee, agrega el arroz.

Remueve para que se impregne bien de aceite.

En otra cazuela, calienta el caldo y el vino, añadiéndole la páprika, la cúrcuma y el condimento.

Cuando el arroz esté opaco, vierte este caldo, remueve y llévalo a ebullición.

Cuando empiece a hervir, baje el fuego y deja que se haga despacio.

Mientras, cuece las salchichas según las instrucciones del paquete y córtalas en trozos.

Después, échalas al arroz con los ingredientes que faltan y deja que cueza todo junto, añadiendo más líquido si ves que hace falta.

Cuando esté casi listo, retíralo del fuego y tápalo con un trapo o con papel de periódico para que repose unos minutos y termine de hacerse.

Para servir el arroz con tropezones, espolvoréalo con el perejil picado y decóralo con las rodajas de limón.