

2. Costirroz



Duración
?



Web
XXX



Dificultad
5 / 10



Raciones
2

Ingredientes

- 250 gr costilla
- 125 gr arroz grano redondo
- 1/2 cebolla
- 1 ajo
- 1/2 tomate
- 375 ml caldo pollo
- Pimentón
- Pimentón
- Tomillo
- Romero
- Perejil
- Sal
- 6 cucharadas pequeñas AOVE

Preparación

- 1.- Mortero: tomillo, romero y 2 cucharadas de AOVE
- 2.- Salpimentar costilla, y marinar con 1
- 3.- Cazuela poco fondo y ancha, freír costilla, fuego medio hasta dorar y retirar. Unos 15 min
- 4.- 2 cucharadas AOVE y dorar cebolla, ajo y tomate.
- 5.- Añadir pimentón y arroz, saltar 2 min
- 6.- Añadir costilla y caldo caliente. Hervir a fuego medio 16 min (si se seca mucho, añadir caldo caliente)
- 7.- Reposar 2 min y añadir perejil por encima

Consejos: