

ARROZ CON GARBANZOS

INGREDIENTES (4 personas)

- ½ kilo de Magro
- ½ kilo de Garbanzos
- ¼ kilo de Tomate triturado
- 1 Pimiento Rojo
- 4 ó 5 Dientes de Ajo
- ½ kilo de Arroz
- 1,5 l. de Agua
- 1 Vasito de Aceite
- 4 Hebras de Azafrán

PREPARACIÓN:

Se sofríe el pimiento y los ajos y se reserva.

En el mismo aceite se fríe el magro añadiendo el tomate triturado casi al final.

Mientras tanto, en otra cazuela se habrán puesto a hervir los garbanzos.

A continuación se mezclan todos los ingredientes y los dejamos hervir aproximadamente 20 minutos, agregando al final de la cocción, el arroz.

Por cada vaso de arroz que utilizemos, debemos contar dos vasos y medio de agua.