



INGREDIENTES: (4 Personas)

- 150 gramos de cebolla
- 80 gramos de pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 150 gramos de espinacas
- 60 gramos de aceite
- 1,200 litros de agua
- 4 alcachofas peladas y limpias (los corazones, la parte superior)

- 100 gramos de gajos de habas tiernas
- 300 gramos de arroz
- sal
- pimienta negra en polvo
- 1 pastilla de caldo de verduras



ELABORACION:

1. Echar en el vaso de Thermomix el aceite, y la cebolla a cuartos, los ajitos pelados y el pimiento a trozos y **programar 2 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de la tapa y las paredes hacia el fondo.

2. Añadir las espinacas troceadas, las habas, y las alcachofas peladas y limpias, a trocitos y **programar 6 minutos: en TM31 temperatura Varoma velocidad 1, en TM5 temperatura 120 grados velocidad 1.**

3. Volver a bajar el resto de ingredientes hasta el fondo del vaso, echar el agua, y **mezclar 10 segundos a velocidad 3.**

4. Incorporar, la pastilla de caldo de verduras, un poquito de sal (no olvidar que la pastilla de caldo ya tiene un poco de sal) un poquito de pimienta en polvo, y **programar 10 minutos a temperatura 100 grados y velocidad 1**

5. **Poner la mariposa en las cuchillas**, echar el arroz, y **programar 12 minutos, giro inverso, velocidad cuchara**

6. (Al término probaremos si el arroz esta hecho, y **si le falta un poco programar algunos segundos más, a la misma temperatura y velocidad**

7. Al finalizar, dejar reposar 5 minutos y lo pasamos a una fuente y lo servimos, directamente en el plato de cada comensal.

Sugerencia:

- El arroz la Fallera, es bastante duro y aguanta muy bien el reposo sin abrirse o "esclatarse" como se suele decir, pero pondremos el que más nos guste.

- Este arroz queda melosito y sale para 4 comensales aproximadamente, esto como siempre dependerá de la cantidad que suele comer cada persona.

- Si nos gusta más caldosito poner más de agua, la próxima vez, 100 ó 200 gramos más.
- Estás imágenes hasta hacer las mías, que se me olvidó hacer las fotos, son del estupendo blog de canecositas.