



INGREDIENTES: (4 personas)

- 4 dientes de ajo pelados
- 160 gramos de cebolla a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 70 gramos de pimiento rojo a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 70 gramos de pimiento verde a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 50 gramos de aceite de oliva
- 200 gramos de champiñones troceados a cuartos

- 200 gramos de calabacín cortado en dados de 1 centímetro
- 160 gramos de judías verdes a trozos de 2 centímetro (pueden ser congeladas)
- 270 gramos de arroz de grano redondo
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 1 cucharada sopera de pimentón molido
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita pequeña de colorante
- 870 gramos de agua
- 400 gramos de garbanzos cocidos

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso los ajos pelados y **picar 2 segundos a velocidad 7.**
2. Añadir la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el aceite, y **programar 10 minutos a temperatura 120 grados, velocidad cuchara.**

3. Al término, bajar los restos de las paredes y la tapa con ayuda de la espátula, mezclar todo bien, y **trocear 4 segundos a velocidad 4.**

4. Incorporar los champiñones, el calabacín, y las judías verdes y **sofreír, 3 minutos a 120 grados, giro inverso, velocidad cuchara.**

Agregar el arroz, la pastilla de caldo, el pimentón, el colorante y el agua, y situar el varoma en su posición.

5. Tapar el varoma y **programar 15 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara.**

6. Al terminar el tiempo, retirar el varoma, y poner los garbanzos en una fuente o recipiente donde vamos a poner todo el contenido del vaso. Verter el arroz en la fuente, y mezclar delicadamente con la espátula. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Este arroz buenísimo, al día siguiente, sigue estando muy bueno.

