



INGREDIENTES:

- 150 gramos de acelgas
- 100 gramos de patatas
- 100 gramos de zanahorias
- 100 gramos de nabo amarillo
- 100 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de alubia blanca dulce
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 200 gramos de arroz
- 1 litro de agua
- 1 pastilla de caldo de carne (opcional)
- sal y colorante
- trocitos de jamón (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso Thermomix, las acelgas, la patata, la zanahoria, el nabo amarillo en este orden, y **trocear programando 4 segundos en velocidad 4.**
2. A continuación se añade el aceite y se **programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, unos segundos antes de terminar se le añade el pimentón dulce.
3. Añadimos el agua, el colorante, la pastilla de caldo o la sal y **programar 20 minutos,**

temperatura varoma, velocidad cuchara.

Cuando esté todo cocido rectificamos de sal e incorporamos el arroz

programando 15 minutos, temperatura 100 grados, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

4. A los 10 minutos agregamos las alubias ya cocidas. Dejar reposar 2 minutos y servir.
5. **NOTA:** Si añadimos trocitos de jamón, hacerlo en el sofrito