



INGREDIENTES:

Siempre que hago hervido, muy típico de aquí de Valencia, pongo mas agua de lo normal, para guardarlo en el congelador, así si hay una emergencia, hago este arroz que es muy fácil, rápido, barato y además esta muy bueno, espero os guste.

- Aceite.
- Una cucharada sopera de tomate frito.
- Uno o dos ajos.
- Una lata de atún.
- Arroz (yo pongo una taza de las de café de arroz por persona).
- Caldo de verduras (en este caso el caldo del hervido).
- Sal.
- Una pastilla de caldo de pescado (opcional).

PREPARACIÓN:

1. Pon el aceite en el vaso del Thermomix y calienta **3 minutos, temperatura 90 grados y velocidad 1**

2. Añade el ajo y **sofríe 4 minutos, temperatura 90 grados y velocidad cuchara**. Un poco antes de que termine el tiempo añade el tomate.

3. Vierte el caldo, la sal, el colorante y el atún (bien escurrido el aceite) y la pastilla (si se quiere).

4. Calienta el caldo **10 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**
5. Añade el arroz, yo lo pongo **13 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda y velocidad cuchara**
6. **Receta de Marisa (Valencia).**