



INGREDIENTES:

- 40 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de carne (costilleja, pollo, conejo)
- 1 tomate mediano
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla mediana
- 50 gramos de robellones
- 50 gramos de guisantes
- 8 ó 10 judías partidas a trocitos
- 2 corazones de alcachofas
- 2 diente de ajo
- 1 pastilla de avecrem
- 1400 gramos de agua
- 250 gramos de arroz
- 4 almendras
- perejil
- Sal, pimienta
- Un poquito de nuez moscada
- 1 pellizco de canela

PREPARACIÓN:

1. Ponemos el aceite y 1 ajo en el vaso y programamos 7 **minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**
2. **Ponemos la mariposa en las cuchillas** y añadimos la carne y ponemos a sofreír programando **10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara**
3. Sacamos la carne y escurrimos en el cestillo.

4. **Quitamos la mariposa de las cuchillas.** Reservamos la carne.

5. Introducimos el pimienta, la cebolla, y los ajitos a trozos en el vaso y **tritamos 6 segundos, velocidad 4**

Y le incorporamos el tomatito cortado pequeñito a mano (podríamos hacerlo en la Thermomix con el pimienta, la cebolla y los ajos, pero debido a su piel correosa, queda mejor a mano, después de haber troceado lo anterior.

6. Añadimos el aceite y sofreímos durante **10 ó 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

7. Añadimos la carne y las verduras, y programamos **10 minutos, temperatura varoma, giro izquierda, velocidad cuchara.**

8. Agregamos el agua, la pastilla de avecrem y los condimentos dejando hervir **25 minutos, temperatura 100 grados, giro izquierda, velocidad cuchara.**

9. Por último volvemos a **poner la mariposa en las cuchillas** e introducimos el arroz por el bocal, programando **13 minutos, temperatura 100 grados, giro izquierda, velocidad cuchara**

10. **Opcional:** machacar en un mortero las 4 almendras, 1 ajo y perejil, para añadirlo cuando falten **3 ó 4 minutos** de la cocción del arroz.

11. **Sugerencia o Consejo:** Si se desea que el arroz salga menos meloso, o más al dente, le daremos al arroz un par de vueltas, con unas gotitas de aceite en una cazuela, y en ella iremos incorporando fondo, hasta dejarlo como nos guste de caldoso. Saldrá el grano mas entero, o menos meloso, además si lo hacemos así, también podremos decidir mejor, si queremos hacer arroz para menos personas. La cantidad que se cita en la receta, es para 4 ó 5 y si queremos hacer para una, ó para dos, o tres, decidimos la cantidad de arroz deseada, que cada persona tiene costumbre para su casa (yo por ejemplo, suelo poner una tacita de las pequeñitas de café por persona si es para arroz caldoso, y si va a ser arroz paella, pongo medio vaso de agua por persona que son 50 gramos de arroz. Si son personas que comen mucho al arroz paella, le pongo, de 60 a 70 gramos de arroz por persona, ambos tanto el arroz caldoso, como el seco, los paso por una cazuela, con un hilo de aceite, y durante, un minuto o menos le doy unas vueltas (como si lo estuviese sofriendo), y hecho esto, le voy añadiendo el fondo que tengo caliente en la Thermomix (o en otro sitio si ya lo he sacado de ella, para más comodidad, y amplitud) y cuando yo veo que está a mi gusto de textura, y de caldoso etc, lo apago, y si me ha sobrado fondo, lo guardo para hacer otro día, para una o para las personas que me haya quedado.

12. Tener fondo hecho siempre se agradece, para uno de esos días que tenemos prisa