



## Arroz a la cazuela

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 375 g de Arroz
- 1 Puñado(s) de *Guisante, congelado, crudo*
- 400 g de *Ternera, costilla, cruda*
- 5 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- 1/2 Ud. de *Calabacín*
- 1/2 Ud. de *Berenjena*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 1115 ml de *Agua*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparar la costilla

Cortamos a trozos de aproximadamente 2 dedos de grosor y lo salpimentamos. Ponemos aceite en una cazuela y cuando esté caliente añadimos la costilla de ternera. Freiremos hasta que quede bien dorada y la reservaremos en un plato.

#### Paso 2 - Preparar el sofrito

En la misma cazuela donde hemos hecho la costilla añadiremos más aceite si es necesario y pondremos las verduras hasta que estén bien pochadas. En este momento añadimos la salsa de tomate. Sofreímos unos minutos más.

#### Paso 3 - Cocer el arroz

En la cazuela donde hemos hecho el sofrito añadimos el arroz y removemos constantemente para que no se pegue el arroz. Pasado un minuto añadimos los guisantes, la carne de costilla que habíamos preparado, el agua y la sal. Iremos removiendo el arroz de vez en cuando hasta que esté bien hecho. Si al final vemos que aún no está al punto y no queda líquido le añadiremos un poquito más de agua.