



Arroz con verduras verdes

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 4 Taza(s) de Arroz
- 1 Ud. de *Calabacín mediano*
- 1 Ud. de *Puerros*
- 8 Ud. de *Espárragos trigueros*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Curry*
- *Agua*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Lavaremos el calabacín, el puerro y los espárragos.

Cortaremos el calabacín en cuatro partes y los cortaremos muy finos, haciendo lo mismo con el puerro, que lo cortaremos en rodajas finas, así como los espárragos.

Paso 2 - Rehogar las verduras

En un recipiente adecuado, colocaremos aceite de oliva virgen y, cuando esté caliente, verteremos, en él, las verduras que hemos preparado anteriormente, sazonándolas si se desea. Podemos potenciar el sabor de nuestras verduras con las pastillas concentradas de verduras, que se pueden adquirir en supermercados y grandes superficies.

Paso 3 - ¡Cocer el arroz y a servir!

Una vez rehogadas las verduras, añadiremos las tazas de arroz y procederemos a morearlo unos minutos, pasados los cuales añadiremos dos tazas de agua por cada taza de arroz, controlando su ebullición y añadiéndole más agua, si fuese necesario.

Pasado el tiempo de cocción indicado para el tipo de arroz utilizado, procederemos a espolvorear con curry y emplataremos.