



Paella de huerta

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 600 g de Arroz
- 1.5 ltrs de *Caldo de carne*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 4 Ud. de *Alcachofas*
- 8 Ud. de *Champiñon*
- 1 Ud. de *Pimiento verde, crudo*
- 500 g de *Costillar de ternera*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Pellizco(s) de *Azafrán*
- 3 Cucharadita(s) de *Tomate concentrado*
- 300 g de *Judías verdes*
- *Jerez seco*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Cortar los alimentos

Cortaremos a trocitos pequeños la cebolla y el pimiento verde y el ajo. Los champiñones los cortaremos a láminas. Limpiaremos las alcachofas dejando solo el corazón de estas y las cortaremos a laminas. También cortaremos el costillar de ternera a dados no demasiado grandes. Paralelamente habremos puesto a calentar el caldo, para que hierva rápido cuando lo agreguemos a la paella.

Paso 2 - Hacer el sofrito

Añadimos un chorrito de aceite de oliva en la paella. Cuando este caliente Añadiremos la carne y la sofreiremos hasta que este bien dorada. A continuación añadiremos la cebolla. Cuando la cebolla este bien pochada añadiremos las alcachofas y los pimientos. Para terminar añadimos un chorrito de jerez seco, dejaremos que se pochen las verduras un poquito y añadiremos los champiñones y el concentrado de tomate.

Paso 3 - Cocer el arroz

Una vez el sofrito este en su punto añadiremos el arroz y lo removeremos con agilidad para que no se pegue durante 2 minutos como máximo. Acto seguido añadiremos el caldo ya calentado, la picada de ajo y azafrán, las judías verdes y rectificaremos de sal. Coceremos el arroz entre 15 y 20 minutos controlando que la cantidad de liquido sea correcta. Si vemos que nos falta liquido podemos ir añadiendo poco a poco. Apagaremos el fuego cuando el arroz este al punto y dejaremos reposar 2 o 3 minutos tapandolo con un trapo de cocina.