



Arroz con tropezones

Arroz con tropezones

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

4 vasos de arroz, 100gr. de jamón serrano, 100gr. de longaniza, 150gr. de carne magra de cerdo, aceite de oliva, 1 cebolla, agua, sal

Pasos a seguir:

- 1) Se corta la longaniza en rodajas.
- 2) Se corta la carne y el jamón serrano en trozos pequeños.
- 3) Se pela y se pica la cebolla.
- 4) Hervir aceite en una cazuela y sofreír la carne de cerdo.
- 5) Cuando la carne empiece a estar dorada, se agrega la longaniza y el jamón.
- 6) Remover bien y añadir la cebolla picada.
- 7) Se sigue removiendo 2 minutos más.
- 8) Se añaden 10 vasos de agua y se sala.
- 9) Cuando se produzca la primera ebullición se añade el arroz, se remueve y se deja a fuego alto durante 25 minutos, aproximadamente.
- 10) Se retira la cazuela del fuego, se deja reposar unos 5 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/arroz-con-tropezones-206.php>