

Arroz y alubiones "Empedrao"

Preparación

La noche anterior ponemos los alubiones en remojo. Al día siguiente se cuecen en una olla.

En una sartén ponemos el aceite, sofreímos los pimientos y los ajos tiernos y se reservan. A continuación sofreímos el tomate, echamos el arroz y lo sofreímos también. Después añadimos el pimiento y los ajos fritos, perejil, sal, azafrán y 3 partes de agua por una de arroz (incluyendo el agua de cocer los alubiones).

Finalmente, cuando rompe a hervir se le añaden los alubiones y se deja cocer durante 20 minutos.

Ingredientes

Para 6 raciones

- 300 grs. de arroz de Calasparra.
- 200 grs. de alubiones (alubia blanca seca).
- 1 manojo de ajos tiernos.
- 2 pimientos rojos secos.
- 1 tomate.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

