Arroz de carabinero

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Carabinero
- Cebolla
- Ajo
- Pimiento rojo morrón
- Caldo de pollo

/ Preparación

Preparación

- Primeramente, se elabora un caldo de carabinero, que es la base del arroz. Por un lado, lo que se hace con el caldo es cocer el arroz durante siete u ocho minutos, dependiendo del grano, en el mismo caldo, para que ya vaya tomando sabor.
- Por otro lado, se elabora un sofrito con pimiento rojo morrón, ajo y cebolla. Posteriormente, se reduce un caldo de pollo para potenciar más el sabor del sofrito.
- Para finalizar, una vez tengamos marcado el arroz, juntarlo con el sofrito y terminar el arroz con el caldo.
- El carabinero se prepara a la parrilla y se coloca encima del arroz a la hora de emplatar.