

Receta de Arroz Bomba con Pimiento y Costillas

08 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **arroz**, es muy fácil de preparar y queda exquisito y con un sabor especial que le dan las **costillas de cerdo**, espero que lo preparéis en casa para toda la familia, os aseguro que os gustará.

Ingredientes

- Arroz bomba (un puñadito por persona)
- Costillas adobadas de cerdo (sobre medio Kg)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate maduro (uno)
- Pimiento rojo (dos medianos)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (cuatro o cinco)
- Perejil (un manojito)
- Pimentón y condimento amarillo
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- AVECrem (una pastilla)

Modo de Preparación

1. En una paellera con un poco de aceite de oliva, refreír las costillas troceadas
2. Picar los pimientos en trocitos un poco grandes y añadirlos a las costillas, picar la cebolla y el tomate y añadir al refrito, remover y dejar a fuego medio
3. Picar los ajos y el perejil y echar al sofrito, echar un poco de pimentón y un poco de condimento y la pastilla de AVECrem
4. Cuando esté todo bien refrito, añadir agua suficiente para cocer la cantidad de arroz, aproximadamente dos vasos de agua por cada puñado de arroz
5. Dejar que el caldo empiece a hervir, ajustar la sal y añadir el arroz bomba, dejar unos veinte minutos a fuego medio hasta que esté en su punto
6. Dejar reposar unos minutos, servir y....buen provecho!!!