



4 pers.



50 min



Intermedio

Empedraílo

Ingrediente

300 g de habichuelas
300 g de garbanzos
100 g de arroz
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 tomate maduro
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Pimentón dulce
100 ml de aceite de
oliva virgen extra
Sal al gusto
1 l de agua o caldo
vegetal

Preparación

Lava y corta en trozos pequeños el pimiento verde, el rojo y el tomate. Pela y pica la cebolla y los ajos.

En una cazuela grande, calienta aceite de oliva virgen extra y sofríe la cebolla y los ajos a fuego medio hasta que estén tiernos. Añade los pimientos y el tomate, y cocina todo junto hasta que quede bien pochado.

Agrega el pimentón dulce y remueve rápidamente para evitar que se queme. Incorpora una hoja de laurel y mezcla bien.

Añade el arroz y sofríelo un par de minutos con el sofrito. Vierte el caldo o agua caliente (3 partes de líquido por 1 de arroz), ajusta de sal y cocina unos 10 minutos a fuego medio.

Incorpora las habichuelas y los garbanzos cocidos, mezcla y deja cocer 10-12 minutos más, hasta que el arroz esté tierno y el guiso tenga una textura melosa.

Deja reposar unos minutos antes de servir. Acompaña con pan fresco.

