Moros y Cristianos

Vamos a hacer por un lado el arro< y por otro las judías

Para el Arroz

Ingredientes para el arroz

- 1 diente ajo
- 1 vaso arroz
- 2 vasos de agua por cada 1 de arroz
- sal
- aceite girasol
- Se pone en un caldero un diente de ajo cortado con un poco de aceite de girasol. Cuando están dorados los ajos se echa el arroz y se rehoga, hasta que el ajo coge algo de color
- Una vez rehogado se añade el agua y la sal

Para las Judías

Ingredientes

- 1 cebolla. Cortado en cuadrados pequeños
- 1/2 pimiento rojo. Cortado en cuadrados pequeños
- 1/2 pimiento verde. Cortado en cuadrados pequeños
- 1 ajo
- 1 tomate. Cortado en cuadrados pequeños
- 1 vaso vino blanco
- 1 cucharada pequeña de pimentón dulce
- tomillo
- laurel
- pimienta negra
- sal
- 250gr de judías negras que se han dejado 12 horas en remojo. O bien utilizar un bote de judías

Preparación

- En un caldero ponemos un chorrito de aceite y calentamos
- Añadimos la cebolla y los pimientos y vamos sofriendo.
- Cuando la cebolla este pocha añadimos el ajo, el tomillo, la pimienta y el laurel
- Rehogamos y añadimos el tomate y el pimentón.
- Cuando ya tengamos el sofrito añadimos las judías y el vaso de vino
- Dejamos a fuego lento hasta que veamos que las judías están tiernas

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:moros

Last update: **242024/03/ 18:42**