

I Ñ I  
G O  
L A V A  
D O

· COCINA DE EMOCIONES ·



## ARROZ DE ALCACHOFAS Y VERDURITAS

### ¿QUÉ NECESITO?

- 100 grs de arroz carnaroli
- 300 grs de caldo de verduras
- 1 cebolleta
- 20 grs de vino blanco
- Sal, aceite virgen
- Además para ligar el arroz: 50 grs de puré de alcachofas (alcachofas salteadas y trituradas con caldo de verduras)
- Verduritas, alcachofas y brotes variados de temporada

### ¿CÓMO SE HACE?

Rehogaremos la cebolleta picada, después añadir el arroz y el vino blanco. Verter poco a poco el caldo de verduras hirviendo, removiendo constantemente. En 17/18 minutos tendremos el arroz listo para ligarlo con el puré de alcachofas.

### POR ÚLTIMO

Saltearemos unos corazones de alcachofa cocida, unas puntas de trigueros...etc  
Las colocaremos por encima del arroz y terminaremos con unos brotes frescos.