



# Recetas de Cocina

---

## Arroz de la Huerta

---

### Ingredientes:

300 gr de arroz basmati  
150 gr de corazones de alcachofa cocidos  
50 gr de habas cocidas  
50 gr de guisantes cocidos  
1 puerro  
1 diente de ajo  
1 zanahoria  
20 gr de mantequilla  
½ dl de aceite de oliva  
3 cucharadas soperas de salsa de soja  
9 dl de caldo de verduras  
romero, sal y pimienta blanca

### Preparación:

En una olla poner el caldo de verduras, con un poco de sal, un chorrito de aceite y cocer en el arroz durante unos 18 minutos, reservar el arroz en un plato o fuente.

Lavar el puerro, pelar la zanahoria y el diente de ajo y picar todo en laminas finas.

Ecurrir las habas, alcachofas y guisantes. Los corazones de alcachofa partirlos por la mitad.

En una sartén de paredes altas poner el aceite, la mantequilla y saltear las verduras, añadir a las verduras y una vez salteadas añadir sal, salsa de soja, romero y pimienta blanca, removiendo constantemente durante 5 minutos.

Añadir el arroz a la mezcla y revolver bien durante otros 2 minutos más.

Servir.

---

Autor: