

GUISO DE ARROZ CON CARNE

INGREDIENTES

350g de arroz
250g de carne para
guisar
1 cebolla
1 pimentón mediano
1 zanahoria

4 patatas medianas
100g alubias
4 tomates
2 tallos de perejil
2 dientes de ajo
sal

PASOS

1. El guiso de arroz se prepara con trozos pequeños de carne, a diferencia de los estofados. Por lo tanto, esta es la primera que se debe hacer: picar la carne.
2. Una vez picada, sofríela en el aceite junto con la pimienta, la sal y el ajo.
3. Mientras, pica la cebolla en pedazos grandes.
4. Mientras, pica la zanahoria en pedazos grandes.
5. Pela las papas y las zanahorias. Corta la zanahoria un poco más delgada que las papas, recuerda que se tarda más en cocinar. Pica también las alubias o vainitas.
6. Cuando la carne se haya cocido por fuera, agrega la cebolla y el pimentón a la cocción. Revuelve bien y permítele que se mezclen los sabores, toma unos 5 minutos.
7. Ahora, añade la zanahoria y cocina por unos 10 minutos más.
8. Agrega las papas y rébégalas unos minutos.
9. Tritura o licúa los tomates. También puedes usar salsa de tomate ya preparada.
10. Ahora, vierte los tomates licuados y deja que el guiso de arroz con carne cocine por alrededor de 15 minutos. La idea es que las zanahorias y papas ablanden un poco para que no queden duras cuando hagas el arroz.
11. Pasado ese tiempo, adiciona el arroz y las vainitas. También puedes agregarlas junto con las papas si te gustan más cocidas.
12. Revuelve y agrega agua suficiente para cocer el arroz, alrededor de dos veces y media la cantidad de arroz.
13. Tapa y deja hervir hasta que el arroz esté cocido. Es posible que quede un poco asopado. No te preocupes, apaga el guiso cuando el arroz esté en su punto y déjalo reposar unos minutos antes de servir. Sirve el guiso de arroz con carne junto con el perejil bien picadito.