



*Vitalia*

para comer como en casa

Arroz meloso con costilla de cerdo



## ingredientes (4 personas)

-900g de arroz, 2 kilos de costilla de cerdo en taquitos, 3 litros de caldo oscuro de carne, un vaso de vino tinto joven

### Para el sofrito

-3 cebollas moradas, 8 dientes de ajo, 1 puerro, 3 pimientos verdes, 8 tomates pelados en conserva

-4 tomates pelados en conserva, una cucharada de pimiento choricero

### Además

-sal, pimienta negra, romero, aove, manzana golden

# Arroz meloso con costilla de cerdo



## elaboración

1-Aderezar con pimienta negra y dorar las costillas a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva v.e.. Retirar y reservar.

2-En esa misma cazuela, hacer un sofrito de cebolla, ajo, puerro y pimiento verde con romero, agregar el tomate frito y dejar muy concentrado y caramelizado.

3-Añadir el arroz, sofreír, verter el vino, evaporar, agregar las costillas, mojar con el caldo y cocinar dando vueltas de vez en cuando para que quede meloso.

4-Cuando el arroz esté en su punto, agregar un poco más de caldo si fuese necesario para que no quede seco y terminar ligando con un hilo de aceite de oliva v.e. dando vueltas enérgicamente para emulsionar y emplatar.

