



*Vitalia*

para comer como en casa

Arroz caldoso con borrajas



## ingredientes (4 personas)

-1 mata de borrajas, 4 alcachofas grandes, 800g de arroz de grano redondo

-1 kilo de almejas, un vaso de vino blanco

-1 litro de caldo de fumet, perejil fresco

Además

-Sal, pimienta negra, aove, azafrán

# Arroz caldoso con borrajas



## elaboración

1-Primero, abrir las almejas poniendo a hervir un buen chorro de vino blanco. Ir retirando conforme se abran, retirar y reservar.

2-Por otro lado, cocer las borrajas, refrescar y limpiar pasando papel de cocina.

3-Hacer un sofrito con los ajos laminados y una cebolla picada muy finamente. Agregar un poco más de aceite y el arroz. Sofreír hasta que cambie la tonalidad del arroz. Verter unas hebras de azafrán, remover y reservar. Añadir un poco del líquido filtrado de abrir las almejas.

4-Poner a hervir el caldo y añadirlo al sofrito de arroz. Levantar el hervor y poner el caldo. Cocinar para que el arroz absorba los líquidos. Cinco minutos después, añadir las borrajas cortadas y seguir cocinando cinco minutos más tapando con un paño limpio. Poner abundante perejil picado y las almejas

5-Dejar reposar un par de minutos con el calor que queda en la olla.