



ARROZ CON QUIMBOMBÓ

Prueba este delicioso Arroz con Quimbombó

6 porciones porciones / Dificultad baja / 45 minutos

INGREDIENTES

- 1 libra de quimbombó.
- 2 tazas de arroz.
- 1 tableta Chorizo MAGGI®.
- 1 cebolla picada finamente.
- 4 dientes de ajo cortados.
- 1 ají pimiento cortado finamente.
- ¼ taza de jamón picadito.
- ¼ taza de carne de cerdo.
- 4 cucharadas de puré de tomate.
- ½ taza de vino seco.
- 1 limón.
- 3 ramitas de perejil picaditas.
- 2½ tazas de agua.
- Pimienta blanca molida.
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Pica el quimbombó en ruedas, eliminando los extremos. Déjalos en remojo con dos tazas de agua y el zumo del limón.

2. En una cazuela, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla, el ajo, el ají pimiento y el perejil por unos segundos.

3. Adiciona las carnes y saltea hasta dorarlas por todas sus partes.

4. Incorpora las ruedas de quimbombó, reservando el agua del remojo, y rehoga por 3 minutos.

5. Añade el puré de tomate, el vino y la tableta de **Chorizo MAGGI®**, previamente triturada y diluida en media taza de agua. Revuelve bien y cocina por 5 minutos.

6. Vierte el agua del remojo y rectifica el sabor con sal y la pimienta molida.

7. Cuando comience a hervir, añade el arroz lavado y deja cocinar a fuego medio y con tapa por unos 20 minutos.

8. Una vez listo, sirve inmediatamente.