

ARROZ CON HABAS Y AJOS TIERNOS

Ingredientes:

- 1 kg de habas
- 2 cebollas tiernas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 1 taza de arroz
- 3 tazas de agua
- 1 vaso de vino blanco
- Sal



Preparación:

- 1°. Empezamos desgranando y lavando bien las habas para que no tengan tierra.
- 2°. A continuación, sofreímos la cebolla, el puerro y la zanahoria unos 10 minutos con un poco de aceite, y transcurrido este tiempo, añadimos las habas y removemos unos 10 minutos más a fuego medio, con cuidado de que no se nos queme.
- 3°. Lo siguiente es añadir el arroz. Lo removemos durante unos 3 minutos para que coja todo el sabor de nuestras verduras y añadimos un vaso de vino blanco. Es importante que el fuego no esté muy fuerte. Dejamos que el vino se reduzca un poco y cuando deje de desprender olor a alcohol evaporado añadimos 3 tazas de agua hirviendo. Es importante que esté muy caliente, ya que así el arroz empezará a cocinarse desde el primer momento. Si lo prefieres, podemos usar caldo de verduras para añadir un extra de sabor.
- 4°. Lo tapamos 15 minutos o hasta que el arroz esté hecho. Vamos removiendo de vez en cuando para que el arroz quede bien hecho y no se nos pegue. Finalmente, lavamos y cortamos unos cuantos ajos tiernos y los freímos unos minutos con un poco de aceite. Para servir nuestro plato, colocaremos estos ajitos salteados por encima del arroz. ¡Que aproveche!

¡Fácil, sano y de temporada!