

# Arroz con verdura y costillas

## Ingredientes:

- COSTILLAS DE CERDO (100 gr.)
- ARROZ BLANCO (100 gr.)
- GUISANTES EN CONSERVA (30 gr.)
- CHAMPIÑÓN CRUDO (50 gr.)
- CEBOLLA CRUDA (70 gr.)
- PIMIENTO VERDE CRUDO (50 gr.)
- TOMATE CRUDO (70 gr.)
- AJO CRUDO (20 gr.)
- ACEITE DE OLIVA (10 gr.)
- SAL MARINA (5 gr.)



## Preparación:

Ponemos las verduras cortadas a pochar en una olla, a continuación ponemos los trozos de costillas cortados para que se doren, cuando veamos que ya están, echamos el arroz, lo dejamos 20 minutos, comprobamos de sal y apartamos para que repose.

## Datos de Interés:

<b>Creado por:</b>	v52lacao ( <a href="mailto:v52lacao@uco.es">v52lacao@uco.es</a> )
<b>Categoría:</b>	Arroces y legumbres
<b>Tratamiento:</b>	HERVIDO
<b>Intensidad:</b>	ALTO
<b>Peso Total:</b>	505 gr.
<b>Comensales:</b>	2
<b>Tags:</b>	arroz, verdura, costilla
<b>Observaciones:</b>	