



ARROZ CON CARNE

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 35 min

Ingredientes

Carne: 800 g de carne troceada.
Arroz: 250 g.
Caldo de carne: 800 cc.
Aceite: 60 cc.
Cebolla: 1 unidad.
Ajo: 1 diente.
Pimientos: 1 pimiento verde y 150 g de pimientos rojos.
Tomate frito: 4 cucharadas.
Sal: al gusto.



Preparación

1. Trocear la carne y sazonarla mientras está cruda. El chorizo de guisar debe cortarse en rodajas finas y no necesita sal.
2. Calentar 60 cc de aceite en una paellera. Añadir la cebolla y los pimientos picaditos y rehogar durante 8 minutos.
3. Incorporar el diente de ajo picadito y rehogar a fuego suave 2 minutos. Añadir las 4 cucharadas de tomate frito y mezclar.
4. Añadir la carne sazonada a la paellera y rehogar mezclando durante 2 minutos hasta que quede dorada.
5. Verter los 250 g de arroz y rehogar mezclando durante otros 2 minutos.
6. Añadir los 800 cc de caldo de carne hirviendo. Sazonar si es preciso y calentar hasta que hierva fuerte mientras se mezcla.
7. Cocinar 10 minutos hirviendo a fuego fuerte y destapado.
8. Comprobar el nivel del caldo y cocinar otros 10 minutos a fuego medio, también destapado.
9. Sacar la paellera del fuego y dejar reposar durante 10 minutos tapándola con un trapo limpio.

Notas

- La carne puede ser una mezcla de 400 g de pechugas de pollo, 250 g de cabezada de cerdo y 150 g de chorizo de guisar; o bien conejo, pollo, salchichas peladas o carne picada.
- Una vez iniciada la cocción del arroz, no debe moverse para evitar que se rompa o se pegue.
- El caldo debe cubrir justamente el arroz durante el proceso.
- El caldo de carne puede elaborarse utilizando un preparado de sopicaldo de carne.
- Para la limpieza y preparación de las verduras, consultar el manual específico correspondiente.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Arroz con carne	Arroces y Pastas	01	06-02-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.