



Roberto | @chefbosquet | chefbosquet.com

Arroz con Secreto Joselito

SECRETO JOSELITO CORTADO EN TIRAS PEQUEÑAS	250 G
SETAS VARIADAS	250 G
PIMIENTO ROJO	100 G
AJOS TIERNOS	100 G
TOMATE TRITURADO	200 G
PIMENTÓN DULCE	½ C/P
AZAFRÁN EN POLVO	½ C/P
CÚRCUMA	¼ C/P
ARROZ REDONDO	250 G
CALDO DE VERDURAS	1 L

1. Añade sal a la paella y luego cocina el Secreto Joselito. Necesitarás muy poco aceite.
2. Importante: Encendemos sólo el fuego central.
3. Retira el Secreto Joselito a los lados y cocina el pimiento y las setas.
4. Cocina unos instantes los ajos tiernos.
5. Añade el tomate y las especias, cocina y mezcla con el resto de ingredientes.
6. Enciende también el fuego externo, añade el caldo y cuando hierva, añade el arroz.
7. Cocina a fuego fuerte y unos minutos, baja el fuego y continúa hasta que esté en su punto y se acabe el caldo.
8. Deja reposar 10 minutos y listo.