

Ingredientes:

- Pimiento
- Arroz
- Tomate frito
- Ajo
- Caldo de pollo



Arroz de aprovecha miento

Elaboración:

- Cortamos muy pequeñito el pimiento y picamos el ajito
- En una sartén con aceite de oliva virgen
- sofreímos el pimiento y el ajo y cuando esté doradito añadimos el tomate frito
- Echamos el arroz y dejamos que se tueste un poquito durante un minutito o dos
- Echamos el doble de caldo que de arroz, una cucharadita de curry y una pizca de sal y tapamos
- Dejamos que se haga el arroz durante 20-25 minutitos y listo !

