

# RecetaKA

## ARROZ A LA MADRILEÑA

### Ingredientes para 4 personas:

4 tacitas de arroz / 250 gr. de chirlas / 1 cebolla / 1 pimiento verde / 2 tomates / 8 cucharadas de aceite / 9 tacitas de caldo de cocido / 2 dientes de ajo / perejil / pimienta / unas hebras de azafrán o colorante alimentario / sal



### Elaboración:

1. Picar la cebolla, el ajo y el pimiento en brunoise muy pequeñito. Cortar el tomate en dados
2. Calentar el aceite en una sartén de dos asas o paellera y freír la cebolla y el ajo picados, y el pimiento en trocitos. Añadir el perejil picado e incorporar las chirlas, tapar y mantener al fuego
3. Cuando se abran las chirlas, añadir los tomates pelados, sin semilla y cortados en dados, y dejar cocer destapado hasta que se consuma el líquido
4. Rehogar el arroz, salpimentar y agregar el azafrán tostado y el caldo hirviendo
5. Cocer a fuego fuerte 7 minutos y 10 minutos más a fuego flojo
6. Separar del fuego, reposar 10 minutos y servir

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*