

Tres deliciosas recetas con distintos tipos de arroz

Tres deliciosas recetas con distintos tipos de arroz

[imprimir](#)



El cereal más consumido en todo el mundo es el arroz. Afortunadamente, existen muchas variedades, lo que nos permite crear un sinfín de platos. Si te gusta la paella, hoy estás de suerte: ¡hoy cocinamos [paella valenciana](#)! Más rápido y fácil,

imposible.

La variedad de arroz que utilizaremos en esta receta es el arroz bomba, que resulta ideal para hacer paellas, ya que el grano no se rompe. Además, este tipo de arroz evita que suelte el almidón y la paella quede apelmazada.

Para cocinar una paella para cuatro personas necesitarás estos ingredientes:

- Una pizca de sal
- ¼ de medida de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- hebras de azafrán
- 100 gramos de judías verdes
- 100 gramos de tomate triturado
- 4 medidas de caldo de pollo
- 2 medidas de arroz bomba
- 300 gramos de pollo
- 300 gramos de conejo

En primer lugar, trocea el pollo y el conejo y pica el ajo muy fino. A continuación, introduce todos los ingredientes en la cubeta, remueve bien, cierra la tapa y programa el menú Arroz. Para terminar, deja reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa ¡y listo!

Si prefieres cuidar la línea y cocinar con otros tipos de arroz, te proponemos esta [receta de arroz integral](#) con zanahoria, calabacín y jamón serrano. Pero no hace falta utilizar el arroz integral para cuidarse, ya que esta [receta de arroz basmati con avellanas y espinacas](#) también resulta muy beneficiosa para la salud. Echa un vistazo al recetario. ¡Hay arroces para todos los gustos!

Etiquetas

[arroz](#)

[arroz basmati](#)

[arroz basmati con avellanas y espinacas](#)

[arroz integral](#)

[paella](#)

[paella valenciana](#)

[recetas arroz](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar