

# Arroz con picadillo



## INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de arroz
- ◆ 1/2 Kg de picadillo o jijas
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 pimiento (entre rojo y verde)
- ◆ 1 tomate
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva

## PREPARACIÓN

- 1.- En una cazuela ponemos a rehogar la cebolla con el pimiento, y cuando esté dorado añadimos el tomate troceado sin piel.
- 2.- Mientras se rehoga la verdura, salteamos el picadillo en una sartén para que suelte la grasa, y reservamos.
- 3.- Una vez que la verdura está rehogada, añadimos el arroz y dejamos un par de minutos, con cuidado que no se pegue.
- 4.- Añadimos el picadillo y el agua, que tenemos preparada caliente. Utilizaremos dos veces y media más agua que arroz.