

# Arroz con cordero

Arroz con cordero, en mi casa se empezó a hacer como comida de aprovechamiento con los restos del cordero en las fiestas, pero ahora ya se hace sin necesidad de que tengamos sobras de alguna festividad.

## ingredientes

- 250 gr Cordero Asados
- 1 vaso de Arroz
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Pimiento Rojo pequeño
- 2,5 vasos de Caldo de Pollo o Jamón
- 12 rodajas de Chorizo Picante de Ciervo ( es el que tenía, se puede poner de cualquiera)
- Azafrán
- 100 gr de Judías cocidas
- 1 vaso de Vino de Jerez
- Aceite de Oliva Virgen
- Colorante (opcional)
- Sal

## elaboración Arroz con Cordero

Nuestro cordero es de lo que sobro en fin de año y eran piernas de lechal al horno.

Lo troceamos y le quitamos todos los huesos y nervios, solo dejaremos la carne, reservamos.

En una paellera pondremos el ajo, la cebolla y el pimiento rojo muy picaditos con un chorreón de aceite de oliva virgen, a fuego lento dejaremos que se haga el sofrito.

Cuando esté, incorporaremos el chorizo y el cordero, removemos

y añadimos el azafrán y el vaso de vino de jerez, esperamos a que pierda el alcohol y se reduzca, este vino le dará un sabor excelente al arroz.

Es el momento de poner las judías ya cocidas y el arroz, removemos para que se mezcle todo, incorporamos el caldo, rectificamos de sal y opcionalmente ponemos el colorante o no, el sabor será el mismo con el o sin el, solo cambiará el color.

Dejamos que cueza todo a fuego lento durante unos 20 minutos, esto dependerá del tipo de arroz que uséis, pasado este tiempo, probar el arroz, comprobar si ya está en su punto, si es así apagar el fuego cubrirlo con un paño y dejarlo reposar 5 minutos.

Ya tendremos nuestro arroz con cordero.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.