

## ARROZ BOMBA CON VERDURAS Y BOLETUS

### Ingredientes:

- 500 gr. arroz bomba
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- ½ calabacín
- 1 zanahoria
- 200 gr. espárragos verdes
- 2 tomates
- Caldo de puchero
- Boletus
- Pimienta roja
- Aceite de oliva
- Sal

### Elaboración:

- Cortar las verduras en brunoise
- Calentar aceite en una sartén y añadir las verduras para que se rehoguen en el siguiente orden: ajo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, espárrago verde, calabacín y tomate. Apartar las verduras
- Rehogar el arroz con aceite y añadir caldo de puchero, cocinar durante unos 10 min.
- Añadir las verduras y los boletus, condimentar con pimienta roja y poner a punto de sal, cocinar otros 10 min.
- Dejar reposar

Variantes: Este tipo de arroz queda muy bien con productos como la mostaza antigua, sobrasada y secreto ibérico