



Arroz bomba SIVARIS con costillas de cerdo, coliflor y alubias

Ingredientes

- 250 g / 8,81 oz aprox. de costillas de cerdo frescas
- 200 g / 7,05 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 100 g / 3,52 oz aprox. de alubias secas (deben estar en remojo desde la noche anterior)
- 250 g / 8,81 oz aprox. de ramitos de coliflor
- 50 ml / 0,10 pintas US aprox. de aceite
- 100 g / 3,52 oz aprox. de tomate
- 2 dientes de ajo
- Azafrán
- Sal
- Pimentón
- 2 l / 4,22 pintas US aprox. de agua

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916



Arroz bomba SIVARIS con costillas de cerdo, coliflor y alubias

Elaboración

Ponemos en remojo las alubias, desde la víspera, en agua fría. Partimos las costillas en trozos pequeños. Cortamos la coliflor en ramitos y la lavamos. Pelamos los ajos y picamos el tomate. Ponemos a cocer las alubias con los 2 litros (o 4,22 pintas US) de agua fría, a fuego lento, en la cazuela. Pasados 30 minutos, calentamos el aceite en una sartén y freímos las costillas. Después, añadimos los dientes de ajo enteros, una cucharada de pimentón y, por último, el tomate picado. Finalmente, vertemos todo sobre el caldo donde están cociendo las alubias. 20 minutos más tarde, ponemos una pizca de azafrán y un poco de sal y continuamos la cocción estando todo tapado y a fuego lento hasta que las alubias estén casi cocidas. Probamos el punto de sal y lo rectificamos al gusto del paladar. Añadimos las ramitas de coliflor y aumentamos la intensidad del fuego. Echamos el arroz bomba SIVARIS, removemos y cocemos destapado entre 16 y 18 minutos. Lo retiramos del fuego, lo dejamos reposar y ya podemos servirlo.

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916