

Arroz al pimentón

Ingredientes para 4 porciones:

- 1 taza de arroz
- 100 g de La Fina
- 1 pimentón rojo picado finamente
- 1 cebolla roja picada finamente
- 8 tomates licuados
- 4 dientes de ajo rallados
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano al gusto
- 1 cucharada de perejil picado

Preparación:

1. En una olla, sofreír ligeramente a fuego lento la cebolla, el ajo, el pimentón y el arroz con La Fina. Revolver con una cuchara de palo.
2. Cuando el arroz empiece a tomar un color dorado, agregar el licuado de tomates con 1/4 de taza de agua sin dejar de revolver durante la cocción.
3. Una vez el arroz absorba una buena cantidad de agua, agregar otro $\frac{1}{4}$ de taza, el perejil y sazonar con sal y pimienta. Continuar el proceso hasta que el arroz esté cocido por completo.
4. Para servir, agregar abundante queso parmesano.