



# ARROZ CON JAMÓN IBÉRICO Y PIMIENTO

## Ingredientes (4 comensales)

350 gramos de [arroz carnaroli](#) (u otro [tipo de arroz](#) de grano redondo)

2 pimientos verdes italianos de carne gruesa

1 puerro, 3 dientes de ajo

150 gramos de vino blanco

800 gramos de caldo de jamón

8 lonchas de jamón serrano

50 gramos de [queso parmesano](#)

1 c/s de orégano, pimienta negra recién molida

Sal y aceite de oliva virgen extra.



## Elaboración

Pela el [puerro](#) y córtalo por la mitad a lo largo, a continuación pícalo bien fino. Retira el pedúnculo y las semillas a los pimientos y lávalos bien, córtalos en tiras finas y después en daditos. Pela los dientes de ajo y dales un golpe con la hoja del cuchillo para romperlos.

Pon una cazuela con un fondo de aceite al fuego, cuando esté caliente, incorpora los tres ingredientes preparados, ponlo a fuego lento, salpimenta al gusto y deja pochar lentamente hasta el puerro y el pimiento estén tiernos. Añade entonces el [arroz](#), sube un punto el fuego y sofríe hasta que el grano se vea nacarado, incorpora entonces el vino blanco y cuece hasta que se evapore.

## FUENTE