

Murcia

Tiempo



45'

Raciones



4

Empedrado

Es una receta tradicional de los pueblos de attura de la Región de Murcia

Ingredientes

250 g de alubias rojas cocidas

400 g de arroz

100 ml de salsa tomate frito

4 dientes de ajos

1 cebolla

1 cucharada sopera de

pimentón ahumado en polvo

1 pimiento verde

Pimienta negra molida

1 patata

Laurel

6 hebras de azafrán

Aceite de oliva virgen extra

Sal

El empedrado murciano se suele servir como plato principal único acompañado de una ración de aceitunas y un vino local.

Elaboración

1. En una sartén con aceite dorar la patata cortada en taquitos. Posteriormente sofreír los ajos enteros, la cebolla y el pimiento verde picados hasta que se blanden.
2. Agregar la salsa de tomate frito y el pimentón, remover y cocinar otro par de minutos. Retirar del fuego y reservar.
3. Una vez que el sofrito con la patata está hecho, cocinar el arroz en una olla con el doble de su volumen de agua. Añadir sal, pimienta, el laurel y el azafrán. Y también incorporar el sofrito en la olla con el arroz.
4. Cocinar a fuego medio, suave durante unos 15 minutos. Agregar las alubias rojas cocidas, mezclar y rectificar de sal si es necesario.
5. Cocinar otros 5 minutos y cuando el arroz y la patata estén guisados, apagar el fuego, tapar la olla y dejar reposar unos minutos. Se sirve en la misma olla que suele ser de barro.

Este plato se suele acompañar con una ración de aceitunas partidas caseras y un vino de la tierra. El sabor fuerte del encurtido contrasta con este guiso sólido de sabor moderado.