Arroz de presa ibérica y alcachofas.



Arroz de presa ibérica y alcachofas

Hoy ya tocaba un arroz nuevo y lo presento cocinado en cocotte, para mí personalmente como mejor salen . Sabéis que a los Valencianos , que no nos quiten el arroz. Siempre expirementando y preparando distintas versiones . Este arroz

lo he preparado con alcachofas de Benicarló , que estamos en temporada. Y además, he reutilizado el aceite que me sobró de la receta de alcachofas confitadas en aove. Alcachofas

Ya veís que aquí no se tira nada, y el aceite de oliva virgen extra, menos.

También he utilizado otro producto de temporada , los ajos tiernos. Le dan una melosidad muy rica al arroz. Hay que consumir productos de temporada, frescos y a buen precio.

El caldo ha sido del que tenia guardado del consomé de carne, que preparé también el otro día , pero desgrasado y clarificado con agua. Consomé

Una buena presa ibérica y a cocinar con sabor.

INGREDIENTES : 2 personas

– 180 gr de arroz.

– 200 gr de presa ibérica.

– 2 alcachofas frescas .

– 75 gr de ajos tiernos cortados y limpios.

– 600 ml de caldo suave de carne o ave.

– azafrán o colorante alimentario.

– sal.

– 1 tomate natural maduro y rallado .

– pimentón de la Vera dulce.

– aceite de oliva virgen extra .

– agua y limón.



Arroz de presa ibérica y alcachofas.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Preparamos las alcachofas , eliminando las hojas duras y aprovechando el corazón y el tallo. El tallo también lo limpiamos , quitándole la parte dura. Cortamos el corazón a octavos y el tallo a trozos. Los mantenemos en agua con limón , para qué no ennegrezcan.





Arroz de presa ibérica y alcachofas

Paso 2:

Cortamos la presa ibérica a cuadrados regulares y en una cazuela, la sofreimos con aceite de oliva virgen extra . La dejamos hasta que esté dorada. Retiramos y reservamos.





Paso 3:









Salteamos las alcachofas , después los ajos tiernos durante 4 minutos. Añadimos la presa ibérica que habíamos reservado e incorporamos el tomate natural rallado , damos unas vueltas e incorporamos el pimentón de la Vera y removemos. Añadimos el

caldo y dejaremos cocer a fuego lento durante 15 minutos y con la olla tapada. Añadimos el azafrán o colorante alimentario al gusto y rectificar de sal.

Paso 4:

Ponemos el arroz y dejamos cocer durante 17 minutos a fuego lento. Después reposar un par de minutos y servir.



Arroz de presa ibérica y alcachofas