

Arroz caldoso de secreto, calabaza y setas shiitake.



Arroz meloso de secreto, calabaza y setas shiitake

Y ya tocaba una receta de arroz!! A los valencianos nos gusta el arroz como a los italianos la pasta. Y además, en sus múltiples variedades que admite su elaboración. Arroz

caldoso, meloso, al horno , paella...todos.

Este que voy a explicar es un rico meloso, lo probé en un restaurante y he adaptado la receta a mi gusto personal. En esta ocasión he utilizado secreto, calabaza, setas shiitake y ajos tiernos. El arroz que he elegido es Dacsa, variedad bomba y el resultado es espectacular.

Lo he elaborado en cocotte, a fuego lento . El secreto da muy buen sabor, pero necesita una buena cocción para que no se quede dura la carne. Con un sofrito previo y 1 hora de cocción lenta se deshace en boca.

INGREDIENTES: 4 personas

- 360 gr de arroz , variedad bomba.
- 300 gr de secreto de cerdo blanco.
- 150 gr de calabaza
- 100 gr de setas shiitake.
- 50 gr de ajos tiernos.
- 1 tomate natural maduro.
- pimentón de la Vera (1 cucharada de café).
- azafrán o colorante alimentario al gusto.
- 1 litro de caldo de ave, puchero o cocido suave.
- 2 vasos de agua.
- aceite de oliva virgen extra.
- sal

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Disponemos de todos los ingredientes y empezamos a limpiar el secreto, retirando el exceso de grasa. Cortamos el secreto a dados , de forma que queden lo más regular posible. Troceamos finamente los ajos tiernos, retirando las partes duras.



Secreto , calabaza y setas shiitake

Paso 2:

Hacemos lo mismo con la calabaza, la pelamos y cortamos a dados. Las setas shiitake las limpiamos y las laminamos. Rallamos el tomate natural maduro. Reservamos todos los ingredientes.



Paso 3 :

En la cocotte o cazuela que tengáis, ponemos aceite de oliva virgen extra y a fuego medio, sofreimos el secreto hasta que quede dorado. Retiramos y salteamos la calabaza unos minutos.



Paso 4:

Añadimos los ajos tiernos , salteamos . Despues las setas un par de minutos.



Incorporar el secreto que habíamos reservado y añadir el tomate natural rallado , sofreir y después agregamos una cucharadita de pimentón de la Vera. A continuación el caldo de ave y el agua . Dejaremos cocer a fuego suave durante 1 hora , para que el secreto se ablande.



Paso 5:

Ponemos el arroz y dejaremos cocer 17 minutos, controlando el fuego para que el caldo se vaya trabando y consigamos la textura deseada. No tiene que quedar caldoso sino meloso, con poco caldo y espeso. Dejaremos reposar un par de minutos y listo para servir.



Arroz meloso de secreto, calabaza y setas shiitake