

Paella de pato, alcachofas, setas y foie. Arroz Dacsa



Paella de pato, alcachofas, setas y foie

Hoy toca una paella para mi especial. No es el tipo de arroz que hacemos todas las semanas, pero un domingo es estupendo deleitarse con una paella de sobresaliente .

Los ingredientes que utilizo en esta paella son tan sabrosos , que no he utilizado ningún tipo de caldo especial, aunque podéis si queréis un sabor más potente utilizar un caldo de ave suave.

Es importante utilizar ingredientes de calidad, en esto incluyo un arroz variedad bomba, categoria extra, que me ha mandado Dacsa a casa y es genial para esta paella.

Respecto al pato, he utilizado en esta ocasión solomillo que he encontrado en Consum. Riquísimo por cierto, y no necesita más que un buen salteado y el tiempo de cocción del arroz.

El foie es un hígado de pato de primera, y las alcachofas de Benicarló.

En esta ocasión he puesto setas variadas y unos ajos tiernos que para mi , van genial al arroz.

Esperemos que os guste y ahora ya vamos con la preparación de este manjar.

INGREDIENTES : 4 personas.

- 360 gr de arroz bomba (si sois muy comedores 400)

- 300 gr de solomillo de pato.

- 2 higados frescos de pato. Unos 100gr.

- 75 gr de ajos tiernos .

- 3 alcachofas .

- 200 gr de setas variadas.

- 2 tomates naturales maduros y rallados.

- azafrán o colorante alimentario .

- pimentón de la Vera dulce .

- sal

- aceite de oliva virgen extra .

- agua o caldo de ave.

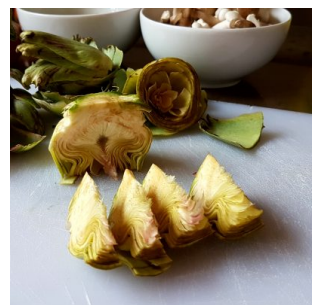
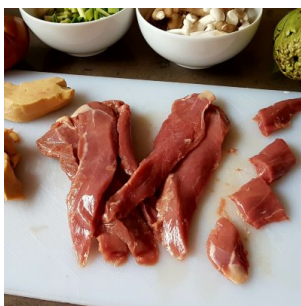


Paella de pato , alcachofas, setas y foie.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortamos el solomillo de pato a trozos de mas o menos 5 cm . Troceamos a dados el higado de pato. Los ajos tiernos los limpiamos y troceamos. Limpiamos las alcachofas y utilizaremos solo el corazón. Las dividiremos en octavos y las pondremos con agua y limón para que no se oxiden.



Tendremos también los tomates rallados y sin piel.

Paso 2 :

Empezamos poniendo aceite de oliva virgen extra en la paella y cuando esté caliente marcaremos el hígado de pato . Reservamos para el final el foie.



Higado de pato.

Paso 3:

Salteamos el solomillo de pato y cuando este un poco dorado lo apartamos a los laterales de la paella.

Ponemos los ajos tiernos y después las setas. Salamos



Paso 4:

Yo ahora es cuando salteo las alcachofas . Me gusta hacerlo en último lugar para que no se oxiden demasiado, aunque en esta paella van a oscurecer porque voy a sofreír el arroz y no las incorporo en la cocción , como hago por ejemplo en la Valenciana.

Ponemos el tomate natural rallado , sofreimos un poco y añadimos el arroz y el pimentón de la Vera .



Paso 5 :

Añadimos el agua o caldo hasta las anillas y el azafrán o colorante alimentario al gusto. Dejamos hervir durante 17 minutos , controlando la potencia del fuego y la sal. Para mi el truco de una buena paella es el fuego. En el ultimo minuto añadimos el foie que habíamos reservado .

Reposamos 3 minutos y lista?



Paella de pato, alcachofas, setas y foie