

Será por recetas



Arroz a la zamorana

Recetas de arroz, Cerdo, Recetas caseras

 5 Personas

 80 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 100 grs. Manteca de cerdo
- 2 Patas de cerdo cortadas por mitades
- Aceite, Azafrán, Sal y Pimentón dulce
- ¼ kg. Cebolla picada para sofreír
- 3 Nabos blancos cortados a dados pequeños
- 5 Cortadas finas de tocino fresco
- 150 grs. Jamón serrano cortado a dados
- 6 Dientes de ajo 2 Ramitas de perejil Orégano y Tomillo
- 250 grs. Oreja y morro de cerdo deshuesado y cortados a tacos

Elaboración

Poner a dorar en una cazuela grande de barro la manteca de cerdo, la cebolla y los nabos. A continuación y sin que se dore demasiado, añadir los dientes de ajo y las ramitas de orégano, de tomillo y el perejil picado.

Una vez obtenido el sofrito base, agregar las patas de cerdo, la oreja y el morro. Cuando coja color, añadir dos cucharadas de pimentón dulce, y sin dejar que se queme, añadir 3 litros de agua.

Cocer durante una hora y media hasta que el cerdo esté cocido y el caldo tenga el sabor deseado. Añadir entonces el jamón serrano y a los cinco minutos, rectificar de sal.

Poner a cocer el arroz removiendo un par de veces y, transcurridos 5 minutos, poner encima las rodajas de tocino fresco. Meter entonces la cazuela en el horno que tendremos caliente a 180 grados y dejar que cueza 10 - 12 minutos más hasta que el tocino esté tostado por encima.

Transcurrido ese tiempo, retirar la cazuela del horno.

Dejar reposar durante cinco minutos más y servir.



Autor receta de Arroz a la zamorana

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012