

Será por recetas



Arroz a la milanesa

Recetas de arroz, Recetas de verduras, Cerdo, Recetas caseras, Recetas fáciles

 5 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 100 gr. Magro de cerdo cortado a tacos pequeños (también jamón)
- ¼ kg. Cebolleta fresca picada
- 50 grs. Guisantes
- 100 grs. Tomate
- 1 Pimiento rojo
- 2 l. Fumet de pollo
- 100 grs. Queso Parmesano rallado
- 3 Dientes de ajo
- Orégano, Perejil picado
- Aceite, Azafrán y Sal

Elaboración

Cortar la cebolleta, el pimiento, el tomate y los ajos a dados pequeños como en Brunoise. Reservar.

En una cazuela baja y ancha, poner aceite a calentar y sofreír las verduras. Cuando estén bien doradas añadir el magro o el jamón cortado a tacos pequeños y rehogar.

Una vez conseguido el sofrito, añadir el arroz y dar una vueltas para que se impregne de su sabor. Añadir entonces los guisantes.

Agregar 2 litros de fumet de pollo ya caliente y cocer durante 5 minutos a fuego fuerte. Añadir el azafrán y rectificar de sal y pimienta. Cocer el arroz durante 15 minutos más a fuego suave hasta alcanzar el punto perfecto sin que se pase. Durante la cocción remover con suavidad dos o tres veces para evitar que se apelmace y conseguir que quede suelto.

Dejar reposar cinco minutos y servir. Para emplatar, colocar por encima el queso Parmesano rallado y espolvorear con el perejil picado.



Autor receta de Arroz a la milanesa

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012