

Será por recetas



Arroz a la naranja sobre jamón fresco

Recetas de arroz

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 300 grs. Arroz
- 300 grs. Judías verdes
- 100 grs. Cebolla picada
- 50 grs. Mantequilla
- Aceite, Azafrán, Nuez moscada y Sal
- 5 Cortadas de jamón fresco de cerdo
- 200 grs. Surtido de setas y boletus
- 1 Vaso vino blanco
- Tomillo, Pimienta blanca
- 50 grs. Jamón serrano cortado a tacos
- 100 grs. Cebolla en juliana
- 1 Copa de brandy
- 2 cucharadas de ralladura de la piel de una naranja

Elaboración

En una cazuela mediana, calentar 2/3 de la mantequilla y saltear la cebolla picada fina. Una vez pochada, añadir el arroz junto con los tacos de jamón y saltear todo junto. Añadir el vino blanco y dos vasos más de agua y cocer hasta que esté cocido y seco el arroz. Durante la cocción, añadir las ralladuras de naranja, una pizca de azafrán, y salpimentar al gusto. Reservar caliente hasta emplatar.

En una sartén grande, poner a dorar las cortadas de jamón fresco con un poco de aceite y salpimentar. Una vez marcadas, retirar y reservar. En la misma sartén, sofreír las judías verdes y la cebolla cortada en juliana. Una vez pochadas las verduras, añadir la copa de brandy y flambear. Añadir el resto de la mantequilla y el surtido de setas. Rehogar bien hasta conseguir una buena salsa. Salpimentar al gusto y añadir el tomillo.

Agregar entonces a la sartén las cortadas de jamón fresco ya doradas y conjuntar con la salsa durante unos minutos.

Para presentarlo en la mesa, colocar en cada plato una cortada de jamón con su salsa correspondiente por encima y acompañada en un lateral de una cucharada del arroz elaborado anteriormente.



Autor receta de Arroz a la naranja sobre jamón fresco

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012