

Será por recetas



Arroz frito milanese con jamón y chorizo

Recetas de arroz

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 150 gr. Jamón cortado a tacos pequeños
- 150 gr. Chorizo cortado a tacos pequeños
- ¼ kg. Cebolleta fresca picada
- 1 Pimiento rojo grande
- 2 Tomates
- 50 grs. Guisantes
- 100 grs. Queso Parmesano rallado
- 3 Dientes de ajo
- Aceite y Sal

Elaboración

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

En una olla, poner agua a calentar con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, añadir el arroz y cocer durante 15 minutos. Pasado ese tiempo, retirar del fuego y colar dejando que quede seco. Reservar.

En una cazuela baja y ancha, poner aceite a calentar y sofreír las verduras. Cuando estén bien pochadas añadir el jamón cortado a tacos pequeños y el chorizo, y rehogar. Rectificar de sal.

Una vez conseguido el sofrito, añadir los guisantes y dar unas vueltas. Por último, agregar el arroz y mezclar suavemente con el resto del guiso.

En el último momento, y retirado del fuego, espolvorear el queso parmesano por encima y dejar que se funda con el calor de la propia cocción.

Dejar reposar cinco minutos y servir.



Autor receta de Arroz frito milanese con jamón y chorizo

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012