

Será por recetas



Arroz con chorizo

Recetas de arroz

 5 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 300 gr. Chorizo fresco o Chistorra
- 1 Cebolla
- 1 Tomate rallado
- 1 Pimiento rojo
- 2 Dientes de ajo
- Aceite, Sal y Azafrán

Elaboración

En una cazuela grande de barro o metálica preparada para el horno, poner un poco de aceite a calentar y pochar la cebolla y los ajos picados muy finos.

A continuación, añadir al sofrito el pimiento cortado en brunoise fino y ablandarlo. Una vez conseguido este sofrito, agregar el chorizo o la chistorra cortado a rodajas de 3 centímetros, y rehogar todo hasta que suelte sus aromas y su tradicional color rojo. Añadir el tomate rallado y terminar de sofreír.

Llegado este momento, echar en la cazuela el arroz y rehogar junto con el sofrito hasta que se impregne de su sabor y coja un tono anacarado rojizo. Dar unas vueltas a fuego suave y añadir un litro de agua llevándolo a ebullición durante unos minutos. Rectificar de sal y agregar una pizca de azafrán para intensificar el color.

Retirar del fuego e introducir en el horno precalentado a 200 °C. Cocer durante 15 minutos más hasta que el arroz quede completamente seco.

Servir a la mesa bien caliente y en la propia cazuela.



Autor receta de Arroz con chorizo

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012