

Será por recetas



Arroz meloso de setas con butifarra

Recetas de arroz

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 300 gr. Variado de setas
- 150 gr. Jamón cortado a tacos
- 3 Tomates maduros
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 1 Copa de brandy
- 1,5 L Fumet de ave o de jamón
- Aceite, sal, azafrán y pimentón dulce

Elaboración

En una cazuela ancha, poner aceite a calentar y pochar la cebolla muy picada junto con los ajos y el pimiento cortado a tiras pequeñas. A continuación, añadir la butifarra cortada a rodajas y dorarla. Agregar después las setas, limpias y secas, y dar una vueltas junto con el resto de ingredientes.

Añadir los tomates rallados y dejar que se sofrían y se elimine todo el jugo. Pasado ese tiempo, echar el jamón a tacos y dar unas vueltas.

Una vez conseguido el sofrito base, añadir dos cucharadas de pimentón dulce, rehogar sin que se queme y poner la copa de brandy dejando que reduzca y pierda todo el alcohol.

Agregar el fumet a la cazuela y llevar a ebullición durante 5 minutos a fuego medio. Rectificar de sal, añadir una pizca de azafrán y echar el arroz. Cocer a fuego medio durante 15 minutos removiendo suavemente un par de veces. Pasado ese tiempo, retirar del fuego, dejar reposar y servir.



Autor receta de Arroz meloso de setas con butifarra

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012