

Será por recetas



Arroz meloso con pato de la albufera

Recetas de arroz

 10 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Pato y medio de la albufera de Valencia (cortado como para paella)
- 3 Nabos blancos grandes cortados en dados pequeños
- 1 kg. de arroz
- ½ kg. de careta de cerdo
- 3 Morcillas pequeñas
- 200 grs. Boletus
- 2 Manitas de cerdo cortada en 4 pedazos
- Tomate rallado para freír
- Aceite, Sal, pimentón dulce, azafrán y pimienta

Elaboración

Poner en una cazuela grande un poquito de aceite a calentar y sofreír el pato troceado. A continuación sofreír la careta de cerdo cortada en trozos pequeños y las manitas de cerdo en 4 trozos cada una.

Finalmente, añadir el nabo cortado en dados y el tomate triturado. Acabar de sofreír todo el conjunto mezclándolo convenientemente.

Añadir aproximadamente 6 - 7 litros de agua y comenzar la cocción de forma lenta y pausada de todos los ingredientes. Esta cocción durará aproximadamente una hora y media. Es conveniente tapar un poco la cazuela. Cuando la carne este blanda y el caldo tenga la consistencia deseada, añadir el azafrán y la sal, de forma prudente, y una pizca de pimienta. A continuación, añadir las morcillas deshechas y dejar que termine la cocción durante 15 minutos más rectificando de sal si fuera necesario. Añadir los boletus cortados a dados y cocer cinco minutos más. Por último, agregar el arroz y dejar cocer durante 15 minutos removiendo un par de veces y probando oportunamente para comprobar la cocción. Pasado ese tiempo, retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos para servir.

Se sirve meloso.



Autor receta de Arroz meloso con pato de la albufera

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012