

Será por recetas



Arroz meloso con perdiz de monte

Recetas de arroz, Recetas para navidad

4 Personas

45 Minutos

Media

Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 Perdices limpias
- ¼ kg. Boletus
- 1 Rama de tomillo
- 400 gr. de arroz
- ¼ kg. Tocino fresco
- 1 Vaso de vino tinto
- 1 Ajo puerro
- Aceite (mejor aromatizado con tomillo)
- Cebolla picada para sofreír
- 2 Tomates triturados
- 1 Patata
- Sal, pimienta en grano, azafrán y varios dientes de ajo

Elaboración

Sacar las carcasas de las perdices y ponerlas a hervir en una olla junto con el ajo puerro y la patata, 2 cucharadas de aceite y una pizca de sal en 2,5 litros de agua, y reservar.

En una cazuela grande, sofreír las perdices troceadas, una vez eliminados los huesos de las carcasas, junto con el tocino troceado.

Cuando estén bien doradas añadir la cebolla picada y pocharla. Cuando ya se tenga a punto, incorporar el tomate triturado y terminar de sofreír todo el conjunto.

A continuación, añadir 2 litros del caldo de hervir las carcasas y el vaso de vino tinto. Dejar cocer durante 15 minutos hasta obtener un caldo más concentrado y añadir el tomillo y los boletus, dejando cocer durante 5 minutos más.

Rectificar de sal, aromatizar con un poco de pimienta, y añadir una pizca de azafrán tostado.

Agregar el arroz y dejar cocer durante 15 minutos. Durante la cocción removemos con suavidad un par de veces para dejar suelto el arroz. Pasado ese tiempo, retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos para servir.

Se sirve meloso.



Autor receta de Arroz meloso con perdiz de monte

JVL .

Valoración 4/5

245 Recetas publicadas

Miembro desde 10/01/2012