

Será por recetas



Djuvec - Arroz con carne

Recetas de arroz, Carnes, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 50 Minutos

 Enviada el 08/06/2012

Ingredientes

- 250 g de arroz
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas
- 400 ml de caldo de verdura
- Sal
- 350 g de carne de cerdo
- 1 pimiento amarillo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de pimentón picante
- 4 tomates
- 1 pimiento verde
- 6 cucharadas soperas de aceite
- 100 ml de vino tinto

Elaboración

Primero echar el arroz por un colador, lavar con agua y escurrir bien. Lavar la carne de cerdo, secar y cortar el cuadraditos de 2 cm de cada lado. Escaldar los tomates con agua hirviendo, asustar con agua fría, pelar, partir en 4 trozos. Quitar el tallo a los pimientos, partir en dos, quitar las pepitas, lavar, secar y cortar en tiras. Pelar las cebollas y cortar en trocitos. Pelar los ajos y picar.

A continuación en una olla calentar 3 cucharadas soperas de aceite de oliva y rehogar las cebollas hasta que estén transparentes. Agregar el arroz y las tiras de pimiento y rehogar hasta que el arroz se haya vuelto amarillo claro. Agregar los cuartos de tomate y cocer unos 20 minutos hasta que el arroz esté a punto. Calentar el resto del aceite de oliva en una sartén y freír a fuego fuerte la carne con el ajo hasta que esté dorada.

Espolvorear con el pimentón picante, rehogar un instante y desglasar con el vino tinto. Agregar el resto del caldo, tapar con una olla y cocer la carne durante 15 o 20 minutos hasta que esté hecha. Mezclar el arroz y la carne, sazonar con sal y servir con nata agria o crème fraîche.



Autor receta de Djuvec - Arroz con carne

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012