

ARROZ AL HORNO

gruponorteños
carne excelente.



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES

2 PAX

Espuma de garbanzos (sifón de 0,5l)

Garbanzo cocido 200 gr

Ajo 2 Dientes

Sal y pimienta C/S

Agar 3 gr

Leche 100 ml

Cargas de gas 1 Ud

Brillante sabroz 300 gr

Caldo de cocido 550 ml

Costillas de cerdo 4 Ud

Panceta fresca 250 gr

Tomate 3 Ud

Ajo 3 Dientes

Pimentón dulce C/S

Azafrán C/S

AOVE C/S

Sal y pimienta C/S

PARA LA PATATA Y MORCILLA

Morcillas de cebolla 4 Ud

Patata 2 Ud

Preparación

PARA LA ESPUMA DE GARBANZO Y AJO

Cocemos los garbanzos con el ajo.

Pelamos los garbanzos y reservamos la piel

Trituramos los garbanzos y pasamos por un fino.

En un cazo calentamos la leche y mezclamos con el AGAR hasta que se disuelva por completo.

Añadimos la mezcla del garbanzo y volvemos a pasar por un fino y reservamos en un sifón al baño maría.

A la hora del servicio introduciremos la carga de gas.

Las pieles de los garbanzos las freiremos para el servicio. Cuidado no se quemem.

PARA LA MORCILLA CON PATATA

Pelamos y cortamos las patatas en mirepoixe. Freímos con AOVE en una sartén hasta que estén cocinadas, retiramos de la sartén,

Añadimos las morcillas sin piel a la sartén aplastándolas con la ayuda de un tenedor hasta que consigamos una pasta. Y mezclamos con las patatas.

Reservaremos en la sartén para la hora del servicio.

PARA EL ARROZ

Cortamos las costillas, y la panceta en tiras.

Cortamos el tomate en pétalos y reservamos. Con un rallador rallamos dos tomates y reservamos.

En un rondón marcamos el tomate con AOVE y retiramos. (receta abajo)

Marcamos la costilla, la panceta con los dientes de ajo y retiramos del fuego

En el aceite de marcar la carne añadimos el azafrán y el pimentón, rápidamente añadimos el tomate triturado y sofreímos. Marcaremos el arroz, añadimos las carnes y movemos.

Añadimos el caldo de cocido antes del servicio y llevaremos a ebullición, probaremos de sal y pondremos a punto.

Pasamos la mezcla a dos bandejas de horno y cocinamos a 200° durante 15 min hasta que se haya evaporado el caldo y el arroz este cocinado.

Retiramos del horno y dejamos reposar para emplatar.