

ARROZ MELOSO DE CODORNICES Y ESPINACAS



gruponorteños
carne excelente.



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES 4 PAX

Codornices	1 Ud
Cebolla	120 gr
Ajo	C/S
Vino tinto	C/S
Tomillo	C/S
AOVE	C/S
Sal / pimienta	C/S
Espinacas	100 gr
Arroz SOS especial caldosos y melosos	80 gr
Puerro	50 gr
Cebolla	30 gr
Zanahoria	30 gr
Tomate	30 gr
Laurel	C/S

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera y cazo

Para las codornices

Sacamos las pechugas y las patas de las codornices, reservamos las carcasas

Cortamos las verduras en brunoise

En un rondón marcamos las patas y las retiramos, marcamos las carcasas y pochamos con las verduras.

Añadimos vino tinto y reducimos y mojamos con caldo, añadimos las patas de las codornices y cocemos en el caldo. (30 min)

Añadimos el arroz a la hora del servicio, y cocinamos por 15 min, añadimos las hojas de espinacas frescas y dejamos reposar 5 min.

A la hora del servicio marcaremos las pechugas para emplatar.

Para el servicio:

La crema de verduras de la cocción de las alubias

Las patas de las codornices cocidas.

Las pechugas en crudo (marcaremos cuando las tengamos que servir)