

ARROZ DE PRESA IBÉRICA CON ALCACHOFAS Y QUESO DE CABRA



ecosecha
Alimentos Ecológicos



gruponorteños
carne excelente.

INGREDIENTES 2 PAX

Presa ibérica	300 gr
Calabacín	150 gr
Esparrago	6 UD
Cebolla	100 gr
Espinacas	50 gr
Alcachofas	200 gr
Tomate natural	130 gr
Brillante Sabroz	400 gr
Queso de cabra	C/S
Caldo de carne	C/S
AOVE	C/S
Sal	C/S
Pimentón	C/S
Tomillo	C/S

MATERIAL NECESARIO

1 marmita
1 sartén
1 espumadera
1 cazo
1 paellera
1 chino

Preparación

PARA EL ARROZ

Retiramos el exceso de grasa a la presa ibérica.

En una paellera marcamos la presa y retiramos.

Cortamos las verduras.

CALABACIN MIREPOIXE

CEBOLLA BRUNOISE

ESPARRAGOS CORTE TRANSVERSAL

ALCACHOFAS EN CUARTOS

TOMATE EN MIREPIXE

Sofreímos las verduras en la paellera, añadimos el pimentón y rápidamente el tomate.

Dejamos reducir el tomate y mojamos con caldo.

Dejamos cociendo por 25 min y apagamos el fuego hasta el servicio.

Añadimos el arroz y la carne marcada y cocinamos 18 min hasta que esté el arroz.

A los 5 min añadimos por encima las espinacas.

Dejamos reposar 5 min y emplatamos con el queso de cabra por encima.

Decoramos con tomillo fresco y un chorro de AOVE Oro Bailén

PARA EL SERVICIO

Arroz cocinado

Tomillo

Queso de cabra desmigado