Arroz Brut

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Este es un plato típicamente Mallorquín, ideal para el otoño e invierno. Admite bastante variedad en cuanto a los ingredientes pero aquí os relaciono los que suelo utilizar yo.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arroz
- 100 gr de Costilleja partida
- 100 gr de Conejo
- 100 gr de Alitas pollo
- 4 Alcachofas en cuartos pueden ser congeladas
- 1 puñado de Judías verdes
- 100 gr de Setas
- 1 litro 250 de Caldo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de Canela
- Colorante o azafrán
- 1 Hígado de conejo
- 2 dientes de Ajo
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Preparar un majado con el hígado de conejo, el ajo y el perejil. Yo utilizo la trituradora para que quede muy muy fino. Reservar. En una cazuela de barro dorar las carnes previamente salpimentadas. En cuanto la carne esté dorada, añadir las verduras y las setas. Dar unas vueltas y dejar cocer un par de minutos.

Paso 2

Añadir el caldo a la cazuela e incorporar el majado de hígado removiendo par que no quede apelmazado, la canela y el azafrán o colorante. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento 30 minutos, preferiblemente tapado.

Paso 3

Añadir el arroz y dejar cocer 10 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar 3 minutos más. Bon profit!