CALDERETA DE ARROZ CON CORDERO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de cordero asado con su salsa
- 2 Zanahorias
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso de vino tinto joven o crianza
- tomillo
- 300 g de arroz
- 1 l de caldo de carne
- 1 lata de guisantes - 1 lata de pimiento morrón
- - 1 lata de pimiento morrón
- aceite de oliva virgen extra - sal

Preparación:

Paso 1

Primero, rallamos la zanahoria, troceamos la carne de cordero y en una cazuela mediana sofreímos en aceite, posteriormente añadimos el vino y reducimos.

Paso 2

Seguidamente agregamos el jugo de asar la carne, el caldo de verduras y lo dejamos hasta que el cordero esté casi tierno. A continuación añadimos el arroz y el tomillo, rectificamos de sal y dejamos a fuego medio durante 18 minutos

Paso 3

Apartamos del fuego y probamos. Recuerda que debe quedar realmente caldoso y con el arroz al punto. Cinco minutos antes de acabar añadimos los guisantes y el pimiento morón

Paso 4

Puedes corregir a la caldereta con un poquito de caldo caliente de verduras si el arroz quedó algo seco y si te gusta la el picante prueba de sazonarla con algo de cayena o tabasco.