Arroz con txipis

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 Txipirones
- 2 Cebolla
- 3 Tomate
- 250 g. de Espárragos trigueros
- 500 g. de Arroz Arborio
- 2 cucharadas de Vinagre de Módena
- 1.2 l. de Caldo de pescado
- 50 g. de Mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortamos la base de los espárragos y la hervimos con el caldo unos 10 minutos. Trituramos y dejamos con el fuego al mínimo. Sofreímos las puntas de los espárragos en una sartén con un hilo de aceite y en la misma sartén doramos las cebollas. Añadimos los txipis limpios y cortados en anillas y sofreímos a fuego alegre. Salpimentamos. Añadimos los tomates cortados en dados y sin las semillas, bajamos el fuego y cocemos 5 minutos. Echamos el vinagre balsámico y dejamos reducir un par de minutos. Incorporamos el arroz y removemos un minuto, echemos los espárragos, es el momento. Añadimos un cacito de caldo y dejamos que se evapore mientras vamos removiendo. Repetimos la operación hasta que el arroz esté hecho (aprox. 18 minutos). Incorporamos la mantequilla a trozos y mezclamos bien. Servimos de inmediato.