Arroz a la naranja

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Arroz de grano largo
- 450 ml. de Caldo de pollo
- 1 cucharada de Ralladura de naranja
- 1 Naranja en rodajas
- 1 Cebolla pelada y picada
- Cebollino fresco
- 150 ml. de Zumo de naranja
- 150 ml. de Vino de Jerez
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Calienta el aceite en una cacerola y sofríe la cebolla hasta que esté transparante. Agrega el arroz y rehoga unos minutos a fuego bajo hasta que se dore un poco. Incorpora la ralladura y el zumo de naranja, el vino y el caldo de pollo. Tapa y sube un poco el fuego. A la que hierva baja el fuego al mínimo y deja cocer 10 minutos más, hasta que se consuma el líquido. Lo demás es para decorar así que échale imaginación.