## Arroz meloso con secreto de cerdo y manzana

• Tomada de aquí

## **Ingredientes**

- 400 g de secreto de cerdo
- 100 ml de AOVE
- 2 tomates
- 20 g de nueces
- 2 tomates secos
- 200 ml de vino blanco
- 1.3 l de caldo de verduras
- Infusión de azafrán
- 320 g de arroz marisma
- 1 manzana
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce
- Pimienta
- Sal

## **Elaboración**

- 1. Paso 1. Cortar el secreto de cerdo en dados, salpimentar y dorar bien en la cazuela con 100 ml de AOVE. Reservar.
- 2. Paso 2. Añadir el pimentón dulce y los tomates rallados. En un mortero, machacar las nueces y los tomates secos hasta obtener una pasta, que hemos de agregar al sofrito.
- 3. Paso 3. Incorporar el secreto de cerdo y el vino blanco, y dejar al fuego hasta que se haya reducido por completo.
- 4. Paso 4. Una vez reducido el sofrito, añadir el caldo de verduras, sal al gusto y el arroz marisma, que vamos a cocer durante 16 minutos: los primeros 5 minutos a fuego fuerte, los siguientes 5 minutos a fuego medio y los últimos 6 minutos a fuego bajo.
- 5. Paso 5. Mientras se cuece el arroz, pelar y trocear la manzana y en una sartén añadir la mantequilla hasta que se funda. Cocinar la manzana hasta que quede blandita.
- 6. Paso 6. Ya con el fuego apagado, incorporar e integrar la manzana en el arroz. Dejar reposar 5 minutos.

## **Obervaciones**

• ...

From:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:arroz\_meloso

Last update: 2024/06/18 07:51

