

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.

Observaciones

- ...

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**

