

ARROZ A LA ESPAÑOLA

AGD
ALIMENTOS NATURALES



INGREDIENTES:

- ½ cucharadita de hebras de azafrán
- 3 cucharadas de Aceite Copisi
- 200 g de jamón crudo en daditos
- 1 zanahoria grande en dados
- 200 g de champiñones
- 4 echalotes grandes picados
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ¼ kg de tomates perita pelados
- 1 pimiento rojo y 1 verde cortados por la mitad, despepitados, asados, pelados y troceados
- 400 g de arroz grano doble
- 2 cucharadas de hierbas frescas picadas
- ½ vaso de vino blanco
- 1 ¼ litro de caldo de pollo
- ½ lata de arvejas en conserva o ½ paquete de arvejas congeladas ya hervidas
- 100 g de espárragos frescos
- Sal y pimienta
- Gajos de limón para servir

PREPARACIÓN:

Remojar el azafrán en una taza con 2 cucharadas de agua. Calentar dos cucharadas de Aceite Copisi en una paella o sartén grande, rehogar el jamón durante 4 minutos a fuego medio. Retirar del fuego y reservar.

COPISI
Scelto

Añadir al recipiente otra cucharada de Aceite Copisi. Colocar allí la zanahoria durante 3 minutos, agregarle los champiñones y rehogar 2 minutos más. Incorporar los echalotes, el ajo, el pimentón y el azafrán con el agua de remojo, el tomate, los pimientos y cocinar durante 2 minutos. Sumar el arroz con las hierbas y rehogarlo unos segundos, revolviendo permanentemente. Verter el vino con casi todo el caldo y esperar el primer hervor. Cocinar a fuego lento durante 10 minutos con la paella o sartén destapada. Agregar las arvejas y salpimentar. Luego, cocinar el arroz 10 minutos (o hasta que esté a punto) y añadir caldo en cantidad necesaria. Posteriormente, incorporar el jamón con su jugo, disponer los espárragos sobre el arroz y dejar cocinar 2 minutos más.

Una vez que el grano de arroz esté a punto, apagar el fuego y dejar reposar con el recipiente tapado durante 5 minutos. Espolvorear con las hierbas picadas y servir con gajos de limón.