

Arroz Meloso de Caza con Setas

Preparación

Para el caldo: Macerar durante media hora las partes nobles de la liebre y la perdiz introduciéndolas en un bol con vino tinto, una ramita de romero y otra de tomillo así como un diente de ajo partido. Introducir en olla exprés manteca de cerdo para marcar las carcasas con hasta que se doren a fuego medio. Trocear mientras las verduras con las verduras (nabo, zanahorias y puerro) para cocinarlas con las carcasas. Cuando ya estén medio hechos todos los ingredientes, introducir un chorro de vino tinto y dejar que se evapore. Una vez evaporado el vino, cubrir con agua los ingredientes y cerrar la olla exprés dejando cocer primero a fuego alto hasta que llegue a presión máxima y seguidamente a fuego medio. Lo dejamos cocer durante 17 o 20 minutos a contar desde que ha subido la presión. Una vez pase este tiempo, expulsamos el vapor de la olla y la abrimos para colar el caldo. Separar las partes nobles. Para el sofrito: En una cacerola dorar los dientes de ajo y la chalota cortada en brunoise. Una vez dorado, añadir el tomate rallado y una cucharadita de tomate concentrado y 2 o 3 hebras de azafrán. Cortar las setas al gusto e incorporarlas al sofrito. Añadir el pimentón dulce y la carne de pimiento choricero. Sacar la carne macerada del vino tinto para trocearla y añadir al sofrito. Para el Arroz: Añadir el arroz y nacarar un cuenco a la cacerola del sofrito hasta que se dore. Agregar 5 cacitos de caldo y dejar cocinar 15' a fuego medio-alto y otros 5' a fuego bajo. Seguidamente añadir ramas de tomillo y romero para que se cueza con el arroz. Para el emplatado: Incorporar en un plato una buena ración de arroz. Colocar por encima la carne de caza marcada, unos cuantos trozos de setas y un poco de tomillo.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo:

1 Liebre y 1 Perdiz de Campo evisceradas y limpias (carcasas por un lado y carne por otro)

1 Puerro

2 Zanahorias

2 ramas de apio

1 nabo

40gr de manteca de cerdo

Cebolleta

Vino

Para el sofrito:

2 Tomates
1 cucharadita de Tomate Concentrado
1 cucharada de Pimentón de Vera
1 cucharadita de Pimiento Choricero
250gr de setas de temporada
1 o 2 hebras de azafrán
1 Cebolla
Ajo

Para el arroz:

C/s Romero y tomillo
200gr de arroz Bomba
c/s sal

Utensilios

Colador Fino-chino
Tabla de cortar
Boles
Cazo grande
Cucharón
Olla exprés
Cuchillos
Cacerola
Cuenco medidor
Cucharas y tenedores de apoyo.

Instructor destacado



María Morales

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD