

Mar y montaña

Preparación

Preparación: 1º Confitar la oreja de cerdo al vacío en un horno a 100°C por espacio de 4 horas, previamente la habremos tenido en salmuera por espacio de 1 h, una vez pasado el tiempo, lavar en abundante agua fría, secar y envasar con ajo chafado y aceite de oliva. Repetir el mismo procedimiento con la papada 2º Pesar el resto de los ingredientes. 3º Poner a punto los caldos y levantar. 4º Cocinar el arroz. Para el arroz: Sobre una paellera dividida en dos añadir el aceite de oliva en cada una de los apartados, repartir la salsa de tomate entre las dos partes de la paellera, una vez hecho el sofrito, en una de las partes de la paellera la destinaremos al arroz de MAR por lo que añadiremos la sepia, el caldo, dejaremos que arranque el hervor, incorporaremos el arroz, cocinar por espacio de 15 minutos y por último añadir las ostras, las cañaíllas, el azafrán, los dátiles de mar y la salicornia. Simultáneamente cocinaremos en la otra parte de la paellera el arroz de MONTAÑA, con el siguiente procedimiento, añadir el caldo, incorporar la esencia de humo, dando un hervor, añadir el arroz dejando cocinar por espacio de 15 minutos, añadir los dátiles, la papada y la oreja confitada. Terminar en el horno a 180 °C por espacio de 5 minutos.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el arroz:

500gr arroz bomba

Caldo "Sant James": 500gr (Arroz de pescado)

Caldo Blanco Sant James 500gr (Arroz de montaña)

100 gr Salsa de tomate Sant James

Para el Mar:

4 unidades ostras

4 hebras azafrán

20gr salicornia

100gr Sepia

100gr Cañaíllas

100gr Dátil de mar

Para la Montaña:

160gr Oreja de cerdo confitada
160gr papada ibérica confitada
1gr Esencia de humo
80gr Dátiles

Utensilios

Cazos
Marmitas (ollas)
Espumadera
Paellera
Cucharas soperas

Instructor destacado



Jesus Almagro

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD