Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con solomillo, castañas y portobello

4 raciones 718 kcal

Ingredientes

- Arroz (cantidad según comensales)
- **1** solomillo de cerdo
- **8**-10 castañas peladas
- **8**-10 champiñones portobello
- **1** cebolla morada
- **3 dientes** de ajo
- **2** tomates maduros rallados
- Infusión de azafrán
- Caldo de carne (cantidad según el arroz)
- Un chorrito de Pedro Ximénez
- **1 cucharadita** de pimentón de la Vera
- AOVE
- Sal y pimienta negra molida

Elaboración

1. Cortamos la mitad del solomillo en dados y dejamos la otra mitad en un trozo
2. En la paellera ponemos un chorrito de AOVE y marcamos los dados de carne con sal y pimienta
3. Reservamos en los extremos de la paellera
4. Añadimos el solomillo, salpimentamos y salteamos hasta que esté bien marcado
5. Incorporamos la cebolla morada y los ajos, ambos cortados en brunoise, añadimos una pizca de sal y pochamos
6. Cuando estén bien pochados, los apartamos hacia los extremos y añadimos los portobello troceados con un chorrito de AOVE, salteamos
7. Incorporamos las castañas peladas, salteamos unos minutos y reservamos también en los extremos
8. Añadimos el tomate rallado, dejamos sofreír e integramos todos los ingredientes
9. Vertemos un chorrito de Pedro Ximénez y dejamos que vapore
10. Cuando el vino haya evaporado, añadimos el pimentón de la Vera y removemos rápidamente para que no se queme

11. Añadimos el arroz, mezclamos bien con el sofrito para que absorba todos los sabores
12. Vertemos la infusión de azafrán y el caldo de carne y dejamos cocinar hasta que el arroz esté en su punto
13. Mientras tanto, marcamos el trozo de solomillo que habíamos reservado, lo troceamos y lo colocamos sobre el arroz para terminar la cocción

POR RACIÓN	39 g Proteínas	20 g Grasas	95 g Hidratos	6,1 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya