Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz ibérico

20min · 4 raciones · 537 kcal

Ingredientes

- **1** solomillo ibérico
- **3** alcachofas
- **250gr** de arroz SOS caldosos
- **1l** de caldo de pollo Gallina Blanca
- **½** cebolla
- **3 dientes** de ajo
- **½** pimiento rojo
- **1** pimiento verde
- **1** tomate o 3 como charadas de tomate natural triturado
- **½** limón
- **1** chorrito de vino blanco
- **1** pellizco de azafrán en hebras
- Aove
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Limpiamos y troceamos en dados pequeños el solomillo, salpimentamos. En una sartén ponemos un chorrito de aove y sellamos el solomillo, retiramos y reservamos.
2. Cortamos en brunoise la cebolla, el ajo, el pimiento verde y el pimiento rojo. En la misma sartén añadimos un poco más de aove y pochamos a fuego medio con un poco de sal.
3. Limpiamos y cortamos las alcachofas en 8 trozos, las reservamos en agua con el zumo de medio limón para que no se oxiden.
4. Una vez pochadas las verduras, añadimos las alcachofas (previamente escurridas) y el azafrán, y sofreímos. Agregamos el tomate y sofreímos hasta que reduzca.
5. Una vez haya reducido el tomate, agregamos el solomillo reservado, el vino blanco y dejamos a fuego medio hasta que reduzca.
6. Cuando haya reducido el vino, añadimos el arroz, sellamos y agregamos el caldo.
7. Dejamos cocinando a fuego medio hasta que esté listo (unos 15-20 min.).
8. Dejamos reposar y servimos caliente.

POR RACIÓN **29 g** Proteínas **17 g** Grasas **68 g** Hidratos **7,8 g** Fibra

Hecho con CookNest