Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con presa ibérica y setas

4 raciones · 535 kcal

Ingredientes

- **250gr** de arroz SOS Sabroz
- **350gr** de presa ibérica
- **1** bandeja de setas cortadas en juliana
- Aove
- Sal
- **3**-4 dientes de ajo cortado en brunoise
- **1** cebolla morada cortada en brunoise
- **1** pimiento verde cortado en brunoise
- **1** tomate pelado cortado en brunoise
- **1** pellizco de hebras de azafrán
- **1 cucharadita** pequeña de pimentón dulce
- **1,200L** de agua

Elaboración

1. En una cacerola baja ponemos un chorrito de aove a fuego alto, marcamos la presa con una pizca de sal y reservamos.
2. Hacemos lo mismo con las setas en la misma cacerola, marcamos y reservamos.
3. Agregamos un chorrito más de aove y añadimos el ajo, el pimiento, la cebolla, sal y cocinamos a fuego medio hasta que la verdura esté pochada (8-10 min.).
4. Una vez tenemos la verdura pochada añadimos el tomate, cuando haya reducido incorporamos el azafrán y pimentón, removemos bien agregamos el arroz, subimos a fuego alto y sellamos.
5. Agregamos el agua, sal al gusto y cocinamos a fuego medio.
6. Cuando le falten unos 10 min. a nuestro arroz, añadimos la presa y las setas (reservándonos unos trocitos).
7. Por último colocamos la presa y las setas reservadas, dejamos reposar unos 5 min. y servimos.

POR RACIÓN **24 g** Proteínas **23 g** Grasas **59 g** Hidratos **3,2 g** Fibra

Hecho con CookNest

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