Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con carrilleras y alcachofas

20min · 4 raciones · 481 kcal

Ingredientes

- 4 carrilleras
- 1 cebolla pequeña en brunoise
- 1 puerro en brunoise
- 2 tomates de pera rallados
- 2 alcachofas troceadas
- 1 chorrito de aove
- 1 chorrito de vino dulce
- Aove
- Sal
- 1 vaso de arroz
- 1 litro de caldo
- Pimentón
- Azafrán en hebra

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	15 g
Hidratos	60 g
Fibra	6 g

Elaboración

1. Trocear las carrilleras en dados y saltearlas unos minutos en una cacerola baja con un chorrito de aove
2. Reservar
3. En la misma cacerola añadir la cebolla, el puerro y sal, y pochar
4. Cuando esté pochado, agregar el tomate y cocinar unos minutos
5. Seguir agregando las alcachofas y el vino dulce, y cuando reduzca añadir la carne, el azafrán, el arroz y marcar
6. Añadir el caldo y dejar unos 15-20 min a fuego medio

Hecho con CookNest

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