Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz de secreto ibérico y setas

20min · 4 raciones · 514 kcal

Ingredientes

- **300gr** Secreto ibérico en dados pequeños
- **200gr** de setas cortadas en tiras
- **220gr** de arroz
- **1** Cebolla morada en brunoise
- **2** Tomate de pera rallados
- **1 Cucharadita** de Pimentón de la Vera
- **1 Litro** de caldo de carne
- Infusión de azafrán
- Sal
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	26 g
Grasas	23 g
Hidratos	52 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Ponemos un chorrito de aove en la paellera, incorporamos el secreto, un poco de sal, doramos y reservamos.
2. Añadimos las setas, las doramos y reservamos con el secreto.
3. Caramelizamos la cebolla morada, incorporamos el tomate y cuando reduzca agregamos el pimentón y el arroz, mezclamos bien.
4. Vertemos el caldo y la infusión de azafrán.
5. En unos 20 minutos lo tendremos listo.

RECOMENDACIONES

Puede que haga falta un poco más de caldo de carne.

Hecho con CookNest