Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con solomillo, portobello y trufa

20min · 4 raciones · 691 kcal

Ingredientes

- **350 g** de arroz
- **600 g** de solomillo, cortado en daditos
- **8**-10 champiñones portobello, cortados en cuatro
- Trufa fresca de verano
- **1,5 l** de caldo de carne
- **3**-4 dientes de ajo, en brunoise
- **1** cebolla morada, en brunoise
- **½** pimiento rojo, en brunoise
- Un chorrito de Pedro Ximénez
- **1 cucharadita** de pimentón
- Infusión de azafrán
- AOVE
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

1. Comenzamos poniendo un chorrito de AOVE en la paellera.
2. Añadimos el solomillo, salpimentamos y lo marcamos hasta que quede doradito.
3. Retiramos y reservamos en los extremos.
4. Añadimos la cebolla y el ajo, ponemos un poquito de sal y dejamos pochar bien.
5. Incorporamos el pimiento rojo y lo marcamos ligeramente.
6. Añadimos los champiñones y cocinamos hasta que estén listos.
7. Agregamos un chorrito de Pedro Ximénez y dejamos evaporar el alcohol.
8. Añadimos el tomate y dejamos reducir bien.
9. Incorporamos el pimentón, removemos rápidamente y agregamos el arroz.
10. Sellamos el arroz y añadimos la infusión de azafrán y el caldo de carne.
11. Cocinamos durante unos 18 minutos.
12. Dejamos reposar unos minutos, laminamos la trufa fresca por encima.

POR RACIÓN **51 g** Proteínas **15 g** Grasas **83 g** Hidratos **3,9 g** Fibra

Hecho con CookNest