Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Arroz mantecoso al vermut con mejillones

4 raciones

Ingredientes

- Arroz
- Mejillones
- Agujas de Ramón Peña
- Vermut
- Ajo
- Cebolla
- Caldito
- Mantequilla
- Escabeche
- Conservas

Elaboración

1. Pochar ajo y cebolla con el aceite de las agujas
2. Añadir el arroz y remover bien
3. Añadir un poquito de vermut, reducir y añadir caldito
4. Cuando esté terminado, añadir la mantequilla y remover para conseguir esta textura
5. Añadir un poquito del escabeche y las conservas

RECOMENDACIONES

Las agujas encima de un arroz caliente deberían probarse más.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone