Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con presa a la cerveza

30min · 2 raciones · 1270 kcal

Ingredientes

- Arroz sos (dos vasitos pequeños)
- Caldo de carne
- 1/2 cerveza
- 1/2 cebolla
- 1 pimiento
- 2 ajos
- 4 filetes de presa ibérica
- Pimentón dulce
- Colorante (opcional)
- 1/2 bote de alcachofas
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	72 g
Grasas	71 g
Hidratos	81 g
Fibra	6,2 g

Elaboración

1. Troceamos la cebolla, los ajos y el pimiento finamente y los ponemos en una sartén o paellera con aceite a fuego medio. (El ajo lo último.) También salpimentamos la carne.
2. Cuando se empiece a dorar añadimos el arroz y movemos un par de veces.
3. Añadimos un vaso de caldo de carne y un poco de cerveza y movemos. (Echamos caldo y cerveza cada vez que lo veamos seco.)
4. Añadimos la sal, pimienta molida, pimentón y colorante y seguimos moviendo a fuego medio-bajo.
5. Mientras se hace el arroz, marcamos un filete de presa por los dos lados un par de segundos con aceite a fuego fuerte, troceamos y reservamos para el final.
6. Pasados 15 minutos desde que echamos el arroz, añadimos la otra carne troceada y las alcachofas.
7. A los 5 minutos apagamos el fuego y dejamos reposar tapado con un paño.
8. Por último ponemos por encima la presa que teníamos marcada, junto con un poco de tomillo, pimienta y sal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta