



RECETAS DE COCINA

Arroz con butifarra negra o del "perol".

Dificultad: mediana

Precio: medio

Tiempo de elaboración:

45 minutos

Ingredientes para

4 personas

- 1 pata de pollo
- 1 pata de conejo
- 50g de grasa de jamón ibérico
- 1 baso de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 50 g de espárragos
- 12 aceitunas negras de Aragón
- Una "nyora"
- 100 g de espinacas
- pimentón dulce
- sal
- guindilla
- 2 litros de caldo de pollo
- 400 g de arroz
- 200 g de butifarra negra o del "perol"

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA

2



Arroz con butifarra negra o del "perol".

Preparación:

Primero, preparar la base para el arroz. En una cazuela con aceite caliente, sofreír la grasa cortada a dados, una vez dorada, reservarla. Seguidamente, hacer lo mismo con el pollo y el conejo.

En el mismo aceite poner a freír la cebolla y cuando empiece a coger color, añadir el ajo picado y los espárragos troceados.

Remover bien, dejarlo cocer un rato y añadir la "nyora", la guindilla, las aceitunas negras deshuesadas y las espinacas cortadas en juliana. Dejarlo cocer, a fuego lento, un par de minutos, añadir el pimentón dulce o el caldo de ave, taparlo y dejarlo cocer durante media hora.

A parte, en una paella dorar el arroz, tirar la base y pasados 10 minutos, salarlo y añadir las carnes y la butifarra. Ponerlo ha acabar de cocer al horno unos 10 minutos a 180°. Decorarlo con hierbas aromáticas y aceitunas negras, y listo para servir.