

Arroz con cordero

Descripción

En la carnicería os lo prepararán bien. Le he puesto cordero de la parte de la pierna, me la deshuesaron y cortaron en tacos no muy grandes. El cordero lo he hecho en la olla rápida.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1/2 kg de cordero, deshuesado y en tacos.
- * 2 vasos de Durablex de arroz. O la cantidad que acostumbréis a poner.
- * 1/4 de pimiento rojo pequeño.
- * 1/2 cebolla pequeña.

- * 1 puerro.
- * 1 porreta.
- * 1 tomate maduro pequeño.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 clavo de especia.
- * Perejil, apio, laurel, pimienta, sal, brandy, aceite de oliva y agua o caldo.



Preparación:

Limpiamos y troceamos las verduras finamente, el pimiento y el tomate los pelamos. En la olla rápida ponemos a pochar, en aceite de oliva, la cebolla, el ajo y el clavo.



Una vez pochado añadimos el resto de la verdura: el pimiento, el apio, el perejil, el puerro, la porreta y la hoja de laurel, removemos y que se vaya cocinando todo.

Salpimentamos el cordero y cuando las verduras están pochadas lo añadimos, que se dore un poco. Una vez dorado el cordero, añadimos el tomate troceadito, removemos unos minutos y añadimos un chorro generoso de brandy (que cubra casi el guiso).



Pasados unos minutos removiendo, tapamos la olla y cocemos durante 20 minutos.

Cuando el cordero este guisado, lo pasamos a una olla ancha y baja, le añadimos el arroz, rehogamos un poco para que se mezclen los sabores y le añadimos el agua (si lo preferís le podéis poner caldo de carne o verduras), yo le pongo 2 vasos y 1/2 de agua por cada vaso de arroz.



Y a esperar a que se cueza. **Id probando, porque el punto del arroz es muy personal.**



Consejo: Que no quede demasiado cocido el arroz, es preferible que quede suelto.

Categoría

1. Arroces
2. Carnes

Fecha de creación

diciembre 15, 2014

Autor

admin

default watermark