

SIVARIS
ARROZ



Arroz aromatic SIVARIS con boletus y Chupa Chups de codorniz, por Pilar Lozano



Tiempo de elaboración

70 minutos

Ingredientes

- 400 g / 14,10 oz aprox. de arroz aromatic SIVARIS
- 8 codornices
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 g / 3,52 oz aprox. de boletus
- 1 cucharada de tomate
- 1 cucharadita de pimentón
- Colorante
- Azafrán en hebra
- Sal
- Aceite

ARROZ
SIVARIS

SIVARIS
ARROZ AROMATIZADO



Arroz aromatic SIVARIS con boletus y Chupa Chups de codorniz, por Pilar Lozano

Elaboración

Cortamos las codornices a cuartos y formamos bolitas con los muslos. Las salamos y las freímos con un poco de aceite. Con el resto de la codorniz, montamos un caldo acompañado de la zanahoria y el puerro y cocemos todo unos 45 minutos. Este caldo servirá para mojar el arroz aromatic SIVARIS.

En una cazuela, ponemos 3 cucharadas de aceite y sofreímos unas tiras de pimiento rojo y verde. Añadimos después el tomate y, finalmente, el pimentón. Colocamos el caldo de las codornices y, cuando rompa a hervir, incorporamos el arroz.

Dejamos cocer 10 minutos, añadimos las setas y el azafrán, para que el sabor del azafrán no se pase y rectificaremos de sal. Incorporamos los Chupa Chups de codorniz para que acaben de cocer.

El arroz debería quedar meloso, como un risotto. Finalmente, ponemos los muslitos sobre el arroz para adornarlo.



PILAR LOZANO

Restaurante "LA RIUÀ"

C/ Mar, 27

46003 Valencia

Teléfono: 96 3914571

ARROZ
SIVARIS