

SIVARIS
ARROZ



Arroz bomba SIVARIS con pichón, boletus y calabacín, por Juan Gorrea

Elaboración

En una cazuela, sofreímos los pichones limpios y troceados en cuartos con el aceite de oliva. A continuación, añadimos las setas, la calabaza troceada y el garrofón tierno valenciano, lo sofreímos 3 minutos más y agregamos el tomate maduro rallado y el pimentón de la Vera. Lo sofreímos todo hasta caramelizar el tomate y luego cubriremos de agua y lo coceremos 15 minutos a fuego vivo.

Pasado este tiempo, incorporamos el arroz bomba SIVARIS, el azafrán en hebra, la pebrella y un poco de colorante. Lo cocemos 5 minutos a fuego fuerte y el resto a fuego moderado rectificando de sal si fuese necesario. Lo dejamos reposar 2 minutos y lo servimos en plato hondo.



JUAN GORREA

Restaurante La Taula de Llíria
C/ San Vicente de Paúl, 24.
46160 Llíria (Valencia)
Teléfono: 96 2780091

ARROZ
SIVARIS

SIVARIS
BOHANA



Arroz bomba SIVARIS con pichón, boletus y calabacín, por Juan Gorrea



Tiempo de elaboración

50 minutos

Ingredientes

- 350 g / 12,35 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 2 pichones
- 50 g / 1,76 oz aprox. de garrofón tierno valenciano
- 200 g / 7,05 oz aprox. de boletus edulis
- 150 g / 5,29 oz aprox. de calabaza Liriana
- 1 tomate maduro valenciano
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera
- Pebrella (hierba de las montañas de Alicante)
- 1 g de azafrán en hebra
- Colorante
- 100 ml / 0,21 pintas US aprox. de aceite de oliva virgen extra