

SIVARIS
VENECIA



Arroz black SIVARIS con verduras y langostinos, por Juan Gorrea



Tiempo de elaboración

40 minutos

Ingredientes

- 500 g / 1,10 lb aprox. de arroz black SIVARIS
- 50 g / 1,75 oz aprox. de espárragos trigueros
- 50 g / 1,75 oz aprox. de pimiento rojo
- 100 g / 3,55 oz aprox. de calabaza Liriana
- 12 langostinos
- 100 ml / 0,20 pintas US aprox. de aceite de oliva virgen extra

ARROZ
SIVARIS

SIVARIS
VERDURAS



Arroz black SIVARIS con verduras y langostinos, por Juan Gorrea

Elaboración

Primero, cocemos el arroz black SIVARIS durante 30 minutos aproximadamente, pasados los cuales lo colamos y lo reservamos.

En una sartén sofreímos las cabezas de los langostinos con la mitad del aceite, las pasamos a un recipiente, las trituramos con la batidora, colamos el jugo resultante sobre el arroz.

En la misma sartén, salteamos con el resto del aceite las colas de los langostinos y las reservamos. Después, salteamos las verduras en la misma sartén e incorporamos el arroz con el jugo. Colocamos todo en el plato disponiendo las colas de langostino sobre un troquel del arroz.



JUAN GORREA

Restaurante La Taula de Llíria

C/ San Vicente de Paúl, 24.

46160 Llíria (Valencia)

Teléfono: 96 2780091

ARROZ
SIVARIS