RecetaKA

ARROZ CON PRESA IBÉRICA



Ingredientes para 8 personas: 1 pimiento verde italiano / 1 pimiento rojo italiano / 1 cebolla morada / 3 filetes de presa ibérica / 70 ml vino Pedro Ximénez / 2 dientes de ajo / 5 tomates maduros / 1 cucharada pimentón dulce / 2 vasitos de arroz / 4 vasitos de caldo de carne / 4 lonchas de jamón serrano

Elaboración

1. Cortar los pimientos y la cebolla morada en brunoise. Pelar y cortar finamente los dientes de ajo. Rallar los tomates.
2. Trocear 2 de los filetes de presa ibérica.
3. En una paellera echar un poco de aceite de oliva virgen extra. Sellar en la paellera el filete restante por ambas caras. Reservar.
4. Sellar los trozos de los 2 filetes. Reservar. En la misma paella sofreír la cebolla y añadir el Pedro Ximénez.
5. Cuando la cebolla esté caramelizada añadir el ajo picado. Remover.
6. Añadir los pimientos y rehogar bien. Añadir el tomate rallado y cocinar a fuego medio durante 2 o 3 minutos. Añadir el pimentón dulce. Remover. Sellar el arroz y mezclando perfectamente.
7. Añadir el caldo de carne y cocinar a fuego fuerte. Cuando el caldo comience a hervir bajamos el fuego hasta la mitad. El arroz se cocinará en alrededor de 20'.
8. Añadir los trozos de filetes de presa ibérica 5' antes de la finalización del tiempo de cocción. Remover y poner el fuego al máximo.
9. Transcurridos los 5' el arroz habrá absorbido el agua, apagar y retirar del fuego.
10. Poner el filete entero de presa ibérica previamente cortado en filetes encima del arroz y dejar reposar durante unos minutos.
11. Emplatar