

ARROZ EMPEDRADO

Ingredientes:

400 gr. (100 gr. por persona)
200 gr. de panceta sin corteza
6 unidades de longaniza o salchicha blanca
2 chorizos
2 morcillas de cebolla
1 cebolla mediana
1 cabeza de ajo
125 gr. de garbanzos cocidos
2 Cdas. de pasta de pimiento choricero
2 Cdas. de tomate natural triturado
Colorante alimentario al gusto o unos hilos de azafrán
2 litros de caldo de pollo o de carne suave
Sal al gusto
Aceite de oliva c/n

Preparación:

Cortar la panceta, la longaniza o salchicha blanca, los chorizos y las morcillas en trocitos pequeños.

Cortar la cebolla en juliana.

En una paellera colocar un par de cucharadas de aceite de oliva, dejar que se caliente, colocar la cabeza de ajo entera en un costado e incorporar la panceta.

Remover para que se cocine en forma pareja. Cuando está lista apartarla a un costado de la paellera.

Agregar la longaniza y proceder de la misma forma que con la panceta. Al terminar de sofreírla, apartar al costado de la paellera.

Incorporar los chorizos, hacer el mismo procedimiento y apartar al costado.



Poner la cebolla y remover vigilando que no se queme. Debe quedar transparente.

Agregar la pasta de pimiento choricero, remover y agregar el tomate triturado.

Incorporar los garbanzos, remover, añadir el colorante alimentario al gusto, dejar cocinar unos minutos y poner el caldo.

Dejar que se cocine todo por 5 minutos con el fuego en el centro si es con gas.

Una vez que comenzó a hervir agregar el arroz, mezclar bien y cocinar bajando un poco el fuego en los laterales si cocinan con gas. Si es con inducción o vitro, poner a fuego medio, cuidando que el calor sea parejo por todos los lados de la paellera.

Cocinar durante 20 minutos sin remover, dejar que se haga lentamente.

Cuando ya se ven los granos de arroz cocidos, pero aún queda algo de caldo, colocar la morcilla sobre el arroz, presionar un poco para que se introduzca y así se fusionan los sabores.

Retirar del fuego, dejar descansar 5 minutos y listo para servir.

¡Hasta la próxima!