

Arroz meloso bomba y sable

Ingredientes 4 pers.:

1 litro de caldo de sable y verduras

Verduras asadas a al brasa:

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

2 tomates

1 berenjena

1 cebolla

Otros:

Lonchas de de tocino Ibérico asadas

Queso parmesano

Pesto rojo

Aceite de oliva

Sal

Flores de la Granadella a/g

200gr de arroz bomba de Pego

Ajo y cebolla

¼ de piña asada

½ chirivía asada

Elaboración:

Hacer un caldo con la parte de la cabeza y la parte de la cola de los sables, las verduras (apio, bulbo de hinojo, tomate, cebolla, ajo, pimiento negro y agua). Cocer media hora a fuego suave y colar.

Pochar (poner a cocer suavemente) la parte central de los sables unos 10 min. aproximadamente. Hacer unas buenas migas.

Licuar las verduras asadas con el caldo de sable y verduras, sofreír el ajo y la cebolla incorporar el arroz.

Dar un par de vueltas y mojar con el caldo caliente. Dejar cocer removiendo como un risoto 15 min.

Sazonar, incorporar la piña y la chirivía en taquitos y las migas de sable.

Reposar 5 min. más con el fuego apagado. Montar el plato con el pesto rojo, acompañar con el tocino Ibérico las lascas de queso parmesano y las flores.

Bon profit.