

Arroz con coles de bruselas

Ingredientes:

Albahaca

25 gr Tomate maduros

2 hoja/s Salvia

Sal

50 gr Queso rallado

500 ml Nata (líquida)

100 gr Mantequilla

400 gr Coles bruselas

1 litro/s Caldo de verdura

300 gr Arroz

Zumo de limón

Elaboración:

Se lavan y limpian las coles, y se escurren después de cocerlas en agua con sal. Se derriten 50 gr. de mantequilla en una cazuela y se doran las coles, añadiendo la nata líquida y una pizca de sal, removiendo todo.

Aparte, se pone al fuego una cazuela con poca agua y 2 hojas de salvia. Se prepara la carnita friéndola unos minutos en aceite hirviendo.

Mientras, se calienta el caldo y prepara una salsa con la albaha triturada, los tomates mondados y chafados con el tenedor, hasta obtener un concentrado denso. Se cuecen los tomates y albahaca con 50 gr. de mantequilla.

Una vez hecha la salsa, se vierte sobre el arroz y se mezcla regando dicha mezcla con zumo de limón, y después con el caldo bien caliente. Ya cocido al punto el arroz, se aparta del fuego. Se añade el queso rallado y revuelve el conjunto. Se calienta una fuente, se vierte el preparado en la misma y se adorna el arroz con la carnita a trocitos y las coles en su jugo.

Tiempo: 1 hora.