

Arroz con coles de bruselas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
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.