



ARROZ CON REMOLACHA




Preparación
50 min


Cocción
25 min


Porciones
6

INGREDIENTES

2 Tazas de arroz Doña Pepa
2 remolachas
1 cebolla puerro
1 tallo de cebolla larga
2 dientes de ajo
50 gr de mantequilla
2 L.de caldo de pollo
100 ml de vino blanco

Guisantes (opcional)
Alcaparras baby (opcional)
100 gr de queso parmesano (opcional)
aceite de oliva
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Comienza sofrriendo el puerro, la cebolla larga y el ajo, todo ello finamente picado, en una cazuela baja con un poco de aceite de oliva.

Mientras tanto, pela las remolachas y tritúralas con el caldo de pollo, ahora pasa el resultado por un colador chino para así eliminar los posibles restos de fibra.

Cuando el sofrito esté bien cocido, incorpora el arroz y cuécelo con las verduras. Ahora sube la intensidad del fuego, añade el vino blanco y espera a que se evapore el alcohol. Vuelve a bajar el fuego y vierte una tercera parte del caldo de verduras con remolacha. Pon a punto de sal y cocina a fuego suave, sin parar de remover para que el arroz vaya soltando su almidón y vaya ligando con el caldo.

Incorpora el caldo con la remolacha a medida que se vaya evaporando el anterior, hasta que el arroz nos quede bien cremoso y "al dente".

Una vez el arroz esté en su punto, añade la mantequilla y revuelve . emplata el arroz y decora con unos trozos de parmesano, las alcaparras o los guisantes.