

ARROZ SENIA EN PAELLA CON ALCACHOFAS Y VERDURAS



INGREDIENTES

FONDO DE SETAS VARIADAS:

Setas variadas frescas

Caldo de pollo

1 carcasa de pollo

Cebollino picado

Perejil fresco

180 g arroz Sénia

2 tomates maduros

25 g cebolla

½ calabacín en dados

½ manojo espárragos frescos

2 alcachofas

50 g habitas baby

Aceite de oliva virgen

Pimentón suave

Azafrán

ARROZ SENIA EN PAELLA CON ALCACHOFAS Y VERDURAS

MODO DE HACERLO

FONDO DE SETAS VARIADAS:

En una olla con un poco de aceite, dorar las carcasas de pollo. Agregar las setas variadas frescas y cubrir con caldo de pollo o agua. Dejar cocer durante 1 hora, espumando de vez en cuando. Colar y reservar en caliente.

En una paella, sofreír la cebolla picada finamente y los tomates rallados. Agregar un poco de pimentón. Incorporar los dados de calabacín, las alcachofas partidas en cuartos y los espárragos troceados.

Añadir el arroz en forma de lluvia y saltear ligeramente con el sofrito de verduras. Mojar con el caldo caliente reservado (doble medida en volumen de líquido por una de arroz). Cocinar a máxima potencia durante unos 8 minutos. Bajar el fuego y seguir la cocción durante 6 minutos más. En ese momento incorporar el azafrán y las habitas baby bien escurridas del aceite. Integrarlas sin mover el arroz.

Añadir las hierbas picadas justo en el ultimo momento.
Reposar el arroz 2-3 minutos y servir.