

Arroz meloso con manitas de cerdo

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

350g de arroz bomba
4 manos de cerdo frescas
12 cigalas medianas
3 litros de caldo de pescado
3/4 litro de caldo de cocción de las manos de cerdo
3 ajos
2 ñoras
40dl de aceite sobrante de freiduras
40dl de aceite de oliva
3 sobres de azafrán
Sal

Preparación

- Cocemos las manos de cerdo limpias en agua con sal, una cebolla y 2 ajos. Sacamos y deshuesamos. Reservamos el caldo de cocción.
- Pelamos las cigalas y cocemos las cabezas y caparazones en 3/4 litros de agua de cocción de las manos de cerdo.
- Colamos en caldo y lo añadimos a los 3 litros de fumet de pescado.
- Freímos las ñoras en aceite de oliva con 3 ajos. Elaboramos una pasta de ñora, incorporamos el azafrán y el caldo.
- Hervimos todo. En una cazuela de barro, echamos el aceite de freiduras, el tomate y el arroz y removemos.
- Se suman los caldos mezclados y ponemos a fuego fuerte 5 minutos.
- Agregamos las colas de cigala y las manitas de cerdo. Dejamos cocer 5 minutos a fuego fuerte y otros 5 minutos a fuego medio.
- Servimos cuando esté meloso.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/229181/arroz-meloso-con-manitas-de-cerdo/>