

Arroz al cava

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

350g de arroz largo
100g de mantequilla
1/2 cebolla pequeña
1 litro de caldo de ave
1 vaso de vino blanco seco
1 yema de huevo
1 botella de 1/4 de litro de cava
Pimienta
Sal

Preparación

- Doramos la cebolla picada en mantequilla. Añadimos el arroz y freímos 1 minuto.
- Agregamos el vino blanco y cocemos hasta que se evapore. Echamos la mitad del caldo hirviendo.
- Cocemos 15-18 minutos añadiendo poco a poco el resto del caldo según se vaya evaporando. Salpimentamos.
- Cuando el arroz esté casi cocido quitamos del fuego y agregamos la mantequilla restante en trocitos y la yema de huevo. Mezclamos y salamos.
- Colocamos el cava en el centro del arroz y llevamos a la mesa. Quitamos el corcho y dejamos que el cava caiga sobre el arroz. Mezclamos bien y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/548124/arroz-al-cava/>