

SIVARIS
COMIDA



Arroz bomba SIVARIS meloso de perdices con setas y verduras de temporada, por Javier Aznar



Tiempo de elaboración

60 minutos

Ingredientes

- 400 g / 14,10 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 2 perdices
- 200 g / 7,05 oz aprox. de setas limpias de temporada
- 2 zanahorias medianas
- 1 manojo de espárragos verdes
- 1 tomate maduro
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 ramillete de hierbas aromáticas
- 8 hebras de azafrán

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916



Arroz bomba SIVARIS meloso de perdices con setas y verduras de temporada, por Javier Aznar

Elaboración

Limpiamos las perdices y reservamos los hígados. Deshuesamos las pechugas y las reservamos. Limpiamos las zanahorias y las cortamos en daditos, al igual que los espárragos, teniendo cuidado de no dañar las yemas, que las reservaremos aparte. Poner a sofreír las setas y retirarlas. Sofreímos los hígados y los retiramos a un mortero.

A continuación, sofreímos las entreciernas de las perdices junto con las carcasas hasta que se doren y entonces elaboramos el sofrito en el siguiente orden: ajo, azafrán, tomate, pimentón y lo mojamos rápidamente con aproximadamente 2 l / 4,22 pintas US aprox. de agua. Dejamos hervir el conjunto 30 minutos a fuego medio (hasta que obtengamos alrededor de 1,5 l / 3,17 pintas US aprox. de caldo).

Sacamos las carcasas, que ya desestimamos, e incorporamos el arroz bomba NM. A los 10 minutos de cocción, añadiremos los daditos de zanahoria, los de espárragos y las setas. En este momento, ponemos las pechugas de las perdices sobre una sartén caliente con la piel sobre la sartén, procurando que se dore y haciendo toda la cocción sobre la piel. Esta acción durará de 8 a 10 minutos.

A los 14 minutos, incorporamos el ramillete de hierbas y los hígados que habremos majado en el mortero. Para incorporarlos al guiso, nos ayudaremos de un poco de caldo, ya que así nos será más fácil. Desde este momento, estaremos más atentos a la cocción, ya que por la adición de los hígados se nos puede coger el arroz en el fondo de la cazuela. Cuando falten 2 minutos, agregamos las yemas de los espárragos. La cocción concluirá entre 16 y 18 minutos (20 si lo queremos más blando) y dejamos en reposo durante 2 minutos más.

Sugerencias

Presentación:

Sobre un plato hondo colocamos el arroz y lo coronamos con una entrecierna de perdiz y una pechuga por persona y lo decoramos con las yemas de los espárragos.

ARROZ
SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916



Arroz bomba SIVARIS meloso de perdices con setas y verduras de temporada, por Javier Aznar



JAVIER AZNAR

Restaurante SANGONERETA
C/ Sorní, 31
46004 Valencia
Teléfono: 96 3738170

ARROZ SIVARIS

Carretera del Pi, 36
46026 Valencia, España
Tel. 0034 963 283 938
Fax 0034 963 961 916