

SIVARIS
BOMBA



Arroz bomba SIVARIS con pelotas, garbanzos y crema de tocino, por J. Carlos Galbis



Tiempo de elaboración

45 minutos

Ingredientes

- 320 g / 11,30 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 1 kg / 2,20 lb aprox. de huesos y carne de cocido, ternera, cerdo y gallina
- 200 g / 7,05 oz aprox. de tocino blanco
- 500 g / 1,10 lb aprox. de verduras de puchero: nabo, chirivía, zanahoria, judía verde, patatas, cardo y garbanzos
- Azafrán
- Sal
- Perejil

ARROZ
SIVARIS

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



Arroz bomba SIVARIS con pelotas, garbanzos y crema de tocino, por J. Carlos Galbis

Elaboración

Hacemos un puchero con las carnes y hortalizas. Arreglaremos la pelota en piezas pequeñas. Cuando esté cocido, separaremos las carnes, las verduras, el tocino y el caldo.

En una ollita, coceremos el arroz bomba SIVARIS en proporción de 1 de arroz por 6 de caldo. Ponemos las pelotas primero y cuando comience a hervir añadimos el arroz. Un poco después, agregamos unas ramas de perejil y cocemos primero a fuego vivo y luego muy suave hasta el final durante unos 18 minutos. Pondremos los garbanzos para que se calienten. Mientras, trituraremos el tocino blanco con un poco de perejil fresco, un poco de caldo y lo reservaremos.

Serviremos el arroz con los garbanzos y el caldo, repartiremos las pelotas y lo rociaremos con la pasta hecha con el tocino.



JUAN CARLOS GALBIS

La Cuina Mediterrània
Escola de Cuina i Menjars Preparats
C/ Santa Bàrbara, 43
46250 L'Alcúdia (Valencia)
Teléfono: 96 2996951

ARROZ SIVARIS

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