

Recetas del mes: El arroz caldoso con costillas de cerdo ibérico

Para 4 personas necesitaremos,

- ½ Kg. de costilla de cerdo ibérico
- 100 gr. de cebolla
- 125 gr. de pimiento verde
- 2 dientes de ajos
- 125 gr de tomate
- Laurel, romero
- 1 litro de agua o caldo de pollo
- 250 gr de arroz bomba
- Aceite de oliva, sal y comino

Lo primero es elaborar el fondo. En este caso el fondo lo forma las costillas de cerdo ibérico y las hortalizas. Picamos la cebolla bien fina igual que los ajos, además el pimiento verde lo partimos en cuadraditos y el tomate pelado y sin pepitas en cubos pequeños.

La costilla la troceamos en partes pequeñas (cuando la compremos procurar que no nos la den muy peladas), casi que no haga falta usar cuchillo para comer después. no hay nada más incomodo que encontrarse piezas grandes de carne y hueso en un arroz.

Cocinar bien el fondo. Doramos las costillas, previamente sazonada y vamos añadiendo la cebolla, el pimiento verde y el tomate. Rehogamos antes cada ingrediente para que vaya perdiendo dureza durante un par de minutos.

Tener un fondo blanco con unos huesos de pollo y unas verduras haciéndose, unas dos horas antes por lo menos, si usamos directamente agua no pasa nada

Agregamos el caldo o el agua un par de hojas de laurel y una pizca de comino (cuidado en no pasarnos). Utilizaremos grano del estilo bomba y agregaremos un mínimo de 4 veces agua o caldo

Dejamos cocer el fondo unos 10 o 15 minutos desde que empiece a hervir. Pasado este tiempo añadimos el arroz y removemos al echarlo y cuando rompa a hervir de nuevo.

Dejamos cocer desde el momento de echarlo unos 20 minutos.

BUEN PROVECHO

