



Arroz Caldoso de Embutidos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium
- 4 tazas de caldo de vegetales o pollo
- 1 libra de embutidos partidos al sesgo (longaniza, butifarra, chorizo)
- 2 chorizos enteros pelados
- 0.5 gramos de azafrán
- ¼ de taza de brandy
- ½ cebolla finamente picada
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de perejil liso finamente picado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Saltea los dos chorizos pelados con 4 cucharadas de aceite de oliva, hasta obtener una pasta. Reserva.
2. Calienta el caldo de vegetales o pollo y licúalo con el azafrán, para que suelte color y aroma. Conserva caliente.
3. En una olla mediana saltea en mantequilla la cebolla a fuego medio, sin que tome color. Añade la pasta de chorizo y cocina por un minuto.
4. Agrega el arroz Diana Premium y saltea, hasta que el grano se vea transparente. Vierte el brandy y deja evaporar completamente.
5. Añade poco a poco el caldo y entre cada adición revuelve y sazona con sal al gusto.
6. Mientras tanto saltea en el resto del aceite de oliva los embutidos y transférellos al arroz.
7. Cuando el arroz este al denté, incorpora el perejil liso.
8. Retira del fuego y sirva inmediatamente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.