



Arroz de Arvejas y Jamón Serrano

Ingredientes (para 4 personas)

- ½ cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- ¼ de taza de caldo de pollo
- ½ taza de arvejas dulces congeladas
- ¼ de taza de crema de leche Fría
- Jugo de limón al gusto
- 1 pizca de pimienta cayena
- Sal al gusto

Para el arroz:

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- ½ taza de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo o de vegetales o agua
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla blanca finamente picada
- ½ taza de arvejas dulces congeladas
- 6 tajadas de jamón serrano en julianas final
- Sal al gusto



Preparación

1. En un sartén derrite la mantequilla y saltea la cebolla durante cinco minutos, evitando que se dore.
2. Adiciona el caldo de pollo y lleva a punto de ebullición.
3. Añade las arvejas congeladas y cocina durante la cocción y conserva el color verde de las arvejas.
4. Retira del fuego y licua hasta que se incorpore, pasa por un colador y devuelve a la olla. Sazona con jugo de Limón, pimienta cayena y sal al gusto.
5. Mientras tanto, en una olla mediana derrite dos cucharadas de mantequilla y saltee la cebolla hasta que ablande, pero sin dejar que dore.
6. Agrega el arroz Diana Premium y cocínalo hasta que el grano esté un poco transparente.
7. Vierte el vino y deja reducir hasta que el alcohol se evapore completamente.
8. Aparte, en otra olla, caliente el caldo o el agua hasta que hierva. Reduce la temperatura para conservarlo.
9. Agrega una primera parte del líquido caliente hasta que cubra el arroz.
10. Adicione el resto, poco a poco, a medida que el arroz se vaya secando.
11. Revuelve de vez en cuando y revise la textura del grano.
12. Sazona con sal al gusto en el momento de agregar el líquido. Cuando el arroz este al dente y haya secado el líquido, incorpore la crema de arvejas.
13. Finalice mezclando las arvejas dulces y el jamón serrano y rectifica la sazón con sal al gusto.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.