

Arroz Tradicional Español



Ingrédients pour 4 personnes:

400g de Riz long.
1 bouquet de petits Artichauts.
Quelques pistils de Safran.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
1 Citron BIO.
500g de Porc en morceaux (échine ou filet).
3/4 brins de Persil.
1 gousse d'Ail.
1 Poivron rouge.
1 Oignon
1 Tomate de pleine terre.

Préparation:

- Laver le poivron.
- Le faire revenir en entier dans une poêle avec 1 cuil à café d'huile d'olive, bien le faire dorer sur toutes les faces et réserver.
- Pendant ce temps, peler et hacher l'ail et l'oignon, ciseler le persil, peler la tomate en la plongeant dans l'eau bouillante pendant 1 minute et la couper en cubes.
- Couper la tige des artichauts, puis tourner-les (avec la pointe d'un couteau faire le tour en enlevant les bouts de feuilles les plus dures), couper-les en 2 et enlever le foin pour découvrir le cœur et bien citronner.
- Cuire les artichauts dans la poêle où on cuit les poivrons et les réserver.
- Dans la même poêle, faire dorer la viande (ajoutez de l'huile si nécessaire) et réserver.
- Toujours dans la même poêle faire revenir l'ail et le persil, lorsqu'ils risquent de colorer, ajouter l'oignon coupé en morceaux et les cubes de tomate.
- Parsemer le riz et verser deux fois son volume d'eau dans la poêle avec tous les ingrédients déjà dorés sauf le poivron.
- Ajouter le safran et le piment.
- Peler le poivron et tailler-le en lanières.
- Lorsque le riz est presque cuit, ajouter ces lanières de poivron dans la poêle.
- Surveiller régulièrement le riz, ajouter de l'eau si nécessaire, l'eau doit le dépasser encore d'un à deux cms.
- Couvrir et laisser gonfler à couvert.

Conseil:

- Vous pouvez ajouter d'autres légumes en saison : haricots mange-tout, poivron jaune qui colore, du pimenton, mais ce n'est pas dans la recette.