

ARROZ MELOSO

CON CALABAZA Y MORCILLA



C/ Vicent Andrés Estellés, 7.
Sedavi. Valencia
96 375 66 73



4 PERSONAS



TIEMPO: 30 Min.



PARA HACER UN BUEN CALDO

- 600 gramos "Garreta" de ternera.
- 250 gramos costilla de cerdo.
- 1/2 pata de cerdo.
- 1 Pechuga de gallina.
- 1 Espinazo de pollo.
- 1 kilo de verduras para caldo.

PARA HACER EL ARROZ

- 1'5 litros aproximadamente de caldo de verduras.
- 2 morcillas de cebolla.
- 400 gramos de calabaza.
- 400 gramos de arroz.
- 300 gramos de caracoles (opcional)
- Colorante.
- Sal.



PREPARACIÓN DEL CALDO:

- 1 En una olla con agua ponemos las carnes y las verduras, previamente limpias y troceadas. Las dejamos hervir al menos un par de horas, hasta conseguir un caldo a nuestro gusto.

PREPARACIÓN DEL ARROZ:

- 2 Troceamos la calabaza, la hervimos unos 10 minutos y la desmenuzamos finamente.
- 3 En una sartén freímos un poco las morcillas, que también desmenuzaremos . En una olla ponemos a calentar el caldo. Incorporamos la calabaza y las morcillas desmenuzadas. Opcionalmente incorporamos unos caracoles.
- 4 Añadimos el colorante y el arroz, rectificamos de sal y cocemos unos 17 minutos. Dejamos reposar 2 minutos y servimos.