

Receta de Arroz con boletus y presa ibérica

Ingredientes

- 260g de Arroz
- 950ml de caldo de ave (Casero mejor)
- 350g de secreto de cerdo ibérico
- 240g de boletus edulis
- 8 ajetes
- ½ cebolla
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

- Para empezar, picamos muy menuda la cebolla y los ajetes.
- Dentro de una paella, calentamos el aceite y cocinamos el secreto ibérico troceado y salpimentamos. Cuando se dore, retiramos.



- En la misma paella, sofreímos la cebolla y los ajetes a temperatura media, y antes de que se doren, añadimos los boletus limpios y troceados.





- Regamos con el caldo caliente, y cuando hierva, agregamos el arroz y rectificamos el punto de sal. Después, cocinamos a fuego medio durante 15 minutos. Y 3 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, agregamos la carne.
- Para terminar, dejamos reposar el **arroz con secreto ibérico y boletus** durante unos minutos y ¡a servir!



Éste es un plato con mucho sabor. Para hacer esta receta de arroz con secreto ibérico y boletus necesitarás algunas verduras como ajetes y cebolla, y una buena cantidad de caldo de ave, que te aconsejo que prepares tú mismo. Y recuerda que para que el arroz te quede perfecto, deberás incorporar el **caldo bien caliente** al sofrito, y en algo más de media hora tendrás **listo para disfrutar tu arroz** con carne y setas. ¡Buen provecho!