

Arroz meloso de carne y zanahorias

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 30 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 70 g de pimiento rojo
- 70 g de pimiento verde
- 100 g de cebolla caramelizada
- 100 ml de vino tinto
- 4 zanahorias pequeñas o medianas
- 2 dientes de ajo
- 75 ml de aceite de oliva
- 1.2 litros de caldo caliente (pollo, carne, verduras, cocido... al gusto)
- 300 g de arroz
- 400 g de carrillera de ternera o cerdo estofada
- 70 g de tomate frito casero
- 30 g de azúcar de coco
- 1 hoja de laurel
- Tomillo al gusto
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Direct Prep
- Disco de corte 4 o 5
- Pala de remover



PREPARACIÓN

1. Cortar con ayuda del Direct Prep las verduras por separado, reservar.
2. Colocar la pala de remover, introducir el aceite y ajustar la temperatura a 150º C, transcurridos 3 minutos agregar el ajo y dorar.
3. Introducir el pimiento y ajustar la velocidad a 4-5, sofreír 3-4 minutos.
4. Agregar la zanahoria y sofreír a 130º C unos 10-15 minutos o hasta obtener el color deseado.
5. Introducir el vino para desglasar el fondo del bol, bajar la temperatura a 105º C y cocinar hasta que se evapore el alcohol.
6. Añadir el azúcar, el laurel, el tomillo, la carne y la cebolla caramelizada.
7. Incorporar el arroz y nacarar 2 minutos.
8. Agregar el caldo caliente y salpimentar al gusto (ver punto de sal).
9. Cocinar 15 minutos a 105º C aproximadamente.



OBSERVACIONES

- Dejar el grano del arroz un poco al dente y así nos aseguramos de que no se pasará el arroz.
- Decorar con un poco de perejil o cebollino fresco picado.

