

Recetas Sabores del Quijote

CORDERO

Argamasilla de Cva
22-23 Abril



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ARROZ MELOSO DEL VALLE CON CORDERO Y TERIYAKI

Ingredientes para 4 personas:

Para caldo casero:

- Huesos de cordero 1 kg
- Cabeza de ajo morado 2 piezas
- Apio 1 pieza
- Pimienta negra c/s
- Huesos de pollo 3 kg
- Zanahorias 4 piezas
- Agua mineral 5 litros
- Cebollas 3 piezas
- Puerro 1 pieza
- Laurel c/s

Para el arroz meloso:

- Arroz marisma 400 gr
- Cordero del Valle de Alcudia 400 gr
- Aceite oliva v. ext. de Argamasilla 20 cl
- Pimentón de la Vera c/s
- Azafrán de La Mancha c/s
- Calabaza 200 gr
- Shitake 200 gr
- Ajo c/s
- Salsa Teriyaky c/s
- Caldo casero 2 l
- Boletus Edulis 200 gr
- Coliflor 100 gr
- Tomate frito 120 gr
- Sal c/s

Elaboración:

Para el caldo casero:

Tostamos los huesos, añadimos las verduras y desglasamos, añadimos el agua y reducimos al 40%.

Para el arroz meloso:

Doramos con aceite de oliva el cordero y las setas, añadimos brandy, reducimos y reservamos. A continuación doramos el ajo, añadimos el tomate y reducimos a seco. Ponemos pimentón y azafrán de La Mancha, añadimos el cordero, las setas, la calabaza y la coliflor, removemos todos los ingredientes y añadimos el caldo casero muy caliente, añadir el Teriyaky y punto de sal. Cuando hierva el caldo añadiremos el arroz y removeremos a menudo para que el arroz suelte todo su almidón y haga un caldo consistente.

Emplatado:

Servimos el arroz meloso de cordero en plato hondo, encima colocamos las verduras y las setas, decoramos con glaseado de cordero y brotes.

Guillermo Aguilar Trapero
Los Arroces de Guillermo