

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: ARROZ DE PALS CON PICHÓN Y SETAS DE LA VALL DE SANT DANIEL

Ingredientes:

2 pichones
200 gr de arroz de Pals
200 gr de setas: colmenillas, rebozuelos, setas de chopo
2 cebollas
1 zanahoria
1 puerro
2 tomates
ajo, aceite, sal, pimienta, perejil
1 dl de vino blanco
1 dl de caldo blanco de pichón

la preparación:

Deshuesamos los pichones y los reservamos. Con las carcasas, la zanahoria, el puerro y una cebolla hacemos un caldo blanco que nos servirá para el arroz.

Cortamos la cebolla y el ajo bien fino, en una cazuela ponemos un poco de aceite de oliva y lo doramos sin que se queme, ponemos las pechugas de pichón, las setas cortadas en juliana y el tomate rallado, lo rehogamos y añadimos el vino blanco, cuando esta reducido le añadimos el arroz y a continuación el caldo hasta cubrir, cocer a fuego lento, cuando faltan 5 minutos hacemos una picada con ajo, perejil y el hígado frito de un pichón, se lo añadimos y rectificamos de sal y pimienta.

Una vez cocido el arroz retiramos del fuego y dejamos reposar 2 minutos, ponemos el arroz en molde y montamos el plato con el arroz de fondo las pechugas cortadas y los muslos que hemos reservado los freímos aparte para decorar el plato.