



Fernando Arellano

ARRÒS SEC DE CUIXETES DE PERDIU AMB ESPÈCIES I HORTALISSES



Tipus d'arròs

Cremós



Producte local

Tomàtiga de ramellet i bolets de temporada



Consell o truc

Un pic cuites les cuixetes, desossar



Ingredients



6 pax



Recepta

Per al brou especiat de perdiu:

1 kg d'ossos de perdiu
½ kg de cuixetes de perdiu
6 g de sal d'espècies
375 g de ceba tallada en grells
185 g de pastanaga en *mirepoix* mitjà
90 g d'api bolla en *mirepoix* mitjà
90 g de blanc de porro en *mirepoix*
8 g de dents d'all
1 nyora
½ cullerada de pebre bo en gra
½ fulla de llorer
50 ml d'olorós
3 L de brou de pollastre

Espècies per a l'arròs brut:

5 g de clau
5 g de canyella
15 g de pebre bo
5 g de fonoll
2'5 g de nou moscada

Mescla de sal d'espècies:

40 g de sal fina
10 g de mescla d'espècies per a l'arròs brut

Per a la finalització de l'arròs:

500 g d'arròs bomba
100 g de tomàtiga de ramellet ratllada
100 g d'Oli d'oliva verge extra
6 dents d'alls picades
0,5 g de pebre bord de la Vera
0,2 g de safrà en bri una mica torrat
16 g de sal especiada
1.300 ml de brou d'arròs de perdiu
50 g de florins de coliflor
50 g de florins de bròquil
50 g de mongeta plana trossejada
50 g de bolets de temporada
50 g d'alls tendres

Brou especiat de perdiu:

Assaonar les cuixes amb la sal d'espècies i deixar macerar uns 10 o 15 minuts. A continuació, marca en una paella i retirar.

En aquesta mateixa paella, daurar la verdura tallada en *mirepoix* petit i afegir la nyora i els aromàtics. Seguidament, daurar be les carcasses dins el forn empastifant-les amb una mica d'oli.

Dins una olla exprés, desglàçar amb l'olorós, afegint tot el conjunt juntament amb el brou, la verdura i les cuixes i deixar cuinar durant 40 minuts (des de que xiula). Passat aquest temps, filtrar el brou i reservar les cuixes.

Finalització de l'arròs:

Escalfar oli juntament amb l'all picat fins que dori i, a continuació, afegir pebre bord, safrà i tomàtiga ratllada i deixar sofregir uns minuts.

Passat aquest temps, afegir sal i brou i incorporar l'arròs quan comenci a bullir.

Deixar coure a foc mitjà els primers 5 minuts, movent esporàdicament la paella amb moviments circulars. A continuació, baixar el foc durant 5 minuts més i després incorporar la verdura que ha de coure durant 6 minuts. Passat aquest temps, incorporar les cuixetes de perdiu i pujar el foc durant els darrers 2 minuts, de manera que evapori el líquid restant i es formi el socarrat.

Passats aquests 18 minuts, deixar reposar un parell de minuts abans de servir.

Notes