

Receta de Arroz Con Paloma Torcaz

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que preparé hace unos días con unas palomas que me regalaron, quedó riquísimo este arroz, seguro que os gusta.

Ingredientes

- Palomas (dos o tres limpias y troceadas)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates (dos maduritos)
- Alcachofas naturales (dos o tres)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil y Sal
- Laurel (dos o tres hojas)
- Clavo molido
- Pimentón rojo
- Condimento amarillo
- Pastillas de caldo (una o dos)
- Arroz bomba (una taza por persona)

Modo de Preparación

1. En una cacerola o perola honda, poner aceite de oliva y cuando esté caliente, echar las palomas troceadas con un poco de sal y las hojas de laurel
2. Picar la cebolla, los pimientos rojo y verde y los tomates y añadirlos, remover bien para que se integren bien los Ingredientes:
3. Machacar los ajos y el perejil y echarlo, remover un poco y dejar que se refría, trocear las alcachofas quitándoles las hojas más duras y echarlas al sofrito
4. Echar una cucharadita de pimentón rojo, y otra de clavo molido, el condimento y la pastilla de Avecrem y remover bien todo
5. Añadir agua hasta que quede bien cubierto todo, ajustar la sal y dejar que cueza a fuego medio hasta que las palomas estén cocidas, podéis cambiarlo y cocer en la olla unos veinte minutos, es más rápido,
6. Añadir el arroz y dejar cocer unos veinte o veinticinco minutos, procurando que no se quede sin agua
7. Servir caliente y... buen provecho!!!