

Receta de Arroz con Zorzales

29 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una nueva receta de **Arroz**, en esta ocasión lo hemos preparado con unos **Zorzales** que nos han regalado y tengo que deciros que nos ha quedado muy rico, espero que alguna vez podáis hacerlo si tenéis la ocasión porque seguro que os encantará.

Ingredientes

- Zorzales (ocho o diez)
- Arroz bomba (una taza por persona)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomates maduros (uno o dos medianos)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimentón y Condimento amarillo
- Pastillas de caldo (una o dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel (dos o tres hojas)
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Arreglar los zorzales quitándoles las plumas, limpiarlos bien por dentro y trocearlos por la mitad
2. En una cacerola honda, poner un poco de aceite de oliva, suficiente para freír la cantidad de zorzales
3. Cuando el aceite esté caliente, echar los zorzales ya limpios y troceados y dejar que se frían bien, ponerles un poco de sal y las hojas de laurel
4. Triturar con un picador o cuchillo la cebolla, los pimientos rojo y verdes y añadirlo a la cacerola, pelar el tomate y trocearlo y añadirlo, remover bien todo
5. Machacar los ajos y el perejil con un puñadito de sal y echarlo después a la cacerola
6. Poner una cucharadita de pimentón y otra de condimento y desmenuzar la pastilla de caldo
7. Añadir el vaso de vino blanco y remover bien, dejar que evapore un rato el alcohol y añadir agua suficiente para la cantidad de arroz
8. Dejar que hierva hasta que los zorzales estén un poco tiernos, podéis poner a cocer un rato en la olla y así se hacen antes, unos 15/20 minutos

Arroz con Zorzales

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Echar el arroz necesario y remover, ajustar la sal si fuera necesario y dejar que cueza unos veinte minutos, echar más agua si os gusta un poquito caldoso
 10. Dejar que repose cinco minutos, trocear los huevos cocidos y colocarlos por encima
 11. Servir y....buen provecho!!!
-