

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

ARROZ DE MATANZA

Hay teóricos que dividen el mundo entre comedores de pan y comedores de arroz. En Venta del Moro y su comarca el pan ha sido y es el prioritario, pero el arroz también forma parte de algunos de sus platos locales. En este caso, proponemos un arroz muy gustoso realizado con productos típicos de la matanza: las costillas y longanizas de la orza.

Rosa Murcia Navarro



Saboree la liga en directo en nuestra
GRAN PANTALLA
y disfrute nuestras exquisitas
TAPAS VARIADAS • CARNES A LA BRASA
acompañadas de un excelente CAFÉ

C/. Lepanto, 7 - Tel. 96 218 50 54 • VENTA DEL MORO

PUB TERRAZA



Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO

INGREDIENTES

Para cuatro personas:

- Arroz (un puñado por comensal).
- Agua (tres partes de líquido por uno de arroz).
- Tomate frito (medio bote).
- Cuatro longanizas gordas de orza.
- Cuatro costillas adobadas de orza.
- Medio bote de bajocas pintas ya cocidas.
- 50 centilitros de aceite de oliva.
- Una pizca de pimentón.
- Sal al gusto.
- Pastilla de caldo de ave o pollo (opcional).

ELABORACIÓN

El objetivo es conseguir un arroz meloso, ni seco, ni caldoso. En un puchero de barro se sofríe en aceite de oliva la longaniza y la costilla de la orza. A continuación, se sofríe el tomate. Se añaden las alubias pintas cocidas, el pimentón y la sal. Sofrito todo se añade el agua (tres partes de líquido por una de arroz). Opcionalmente se le puede añadir una pastilla de caldo de ave. Cuando esté en el punto de ebullición se le añade el arroz. En unos quince o veinte minutos el arroz estará hecho. No se debe dejar reposar, para que el arroz no embeba el caldo.

La contundencia del plato exige un buen vino tinto de bobal de la DO Utiel-Requena de los que en Venta del Moro tenemos buenas referencias.

KALAHARI VENTA
DEL
AVENTURAS MORO
kalahari@kalahariaventuras.com - 606 414 985



Ven a disfrutar de la naturaleza

En grupo, en pareja,
en familia o con amigos

