

Arroz con plateada

Tiempo total: 3 horas

Dificultad: Media

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 cebolla en juliana
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 trozo de plateada
- Sal
- Pimienta
- 750 ml de vino blanco
- 1 tarro de tomates en cubos
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 ½ taza de arroz
- Aceite de oliva
- Cilantro

Preparación:

- 1.- En una olla poner 1 cebolla en juliana, 1/2 pimentón + 1 zanahoria en rodajas + 1 trozo de plateada + sal + pimienta + los aliños que quieras. Cocinar las verduras unos minutos.
- 2.- Agregar 750 ml de vino blanco y dejar que hierva por 2 o 3 minutos.
- 3.- Agregar 1 tarro de tomates en cubos + 2 tazas de agua o la necesaria para que quede todo tapado por 2 dedos + 1 cucharadita de azúcar. Dejar cocinar a fuego bajo por 2 1/2 hrs
- 4.- Deshilachar la carne y dejar en el caldo.
- 5.- En una olla poner 1 ½ taza de arroz + aceite de oliva y granear
- 6.- Agregar la carne + 4 tazas del caldo de la carne, si no alcanza le puedes agregar agua hirviendo. Tapar y cocinar a fuego bajo por 20 min aprox.
- 7.- Debería quedar como una especie de risotto (si está seco le agregas más caldo). Terminar con cilantro.