



ARROZ MIRÓBRIGA

ÁNGEL MANUEL RIVAS ALONSO
ASADOR LA MAESTRANZA
Carbajosa de la Sagrada, Salamanca

Tiempo de elaboración: 25'

Elaboración

Sofreímos los puerros y los ajos en aceite de oliva; agregamos los boletus y a continuación el arroz; sofreímos un poco y añadimos el caldo. Dejamos cocer 15 minutos y le agregamos el farinato cortado en daditos y previamente sofrito. Fundimos el queso con

la mantequilla y lo incorporamos para que nos quede meloso. Dejamos cocer todo 5 minutos más.

Presentación

En un plato sopero se presenta con un huevo escalfado por comensal, espolvoreado con un toque de pimentón dulce y un toque de farinato frito.

Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 150 gr. /
Boletus 100 gr. / Arroz 500 gr. / Huevos 4 ud. /
Caldo de ave 1,5 l. / Queso 50 gr. / Mantequilla 50 gr. /
Dientes de ajo 4 ud. / Puerros 3 ud. / Aceite de oliva virgen
extra / Sal / Pimienta.