

INGREDIENTES

Para cocer la carrillera:

Carrillera de ternera 300 gr. / Cebolla 100 gr. / Zanahoria 100 gr. / Puerro 100 gr. / Laurel, romero, pimienta negra, sal c/s / Vino tinto 3 dl. / Caldo oscuro de carne 4 dl.

Para elaborar el arroz:

Boletus Edulis, Aereus o Pinicola, Macrolepiota y Rebozuelo 120 gr. / Cebolla blanca 100 gr. / Arroz 200 gr.

Crujiente:

Queso Arribes de Salamanca rallado 150 gr.

Tiempo de Elaboración: 1 hora y media

ELABORACIÓN

Reducimos el vino una tercera parte; añadimos las verduras, el caldo oscuro, la carrillera previamente dorada por todos sus lados y salpimentada; cocemos a fuego lento hasta que estén tiernas.

Por otro lado, pochamos la cebolla bien picada, añadimos los hongos hasta que pierdan el agua. Añadimos el arroz, rehogamos. Añadimos la carrillera una vez cocida, picada en dados y agregamos el caldo hirviendo. Cocemos 20 minutos, agregamos 20 gr. de queso rallado al final.

En una sartén antiadherente caliente, espolvoreamos el queso en forma de rectángulo, dejamos dorar, damos la vuelta y enrollamos en el aro de acero. Retiramos, dejamos enfriar y lo separamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos con cuidado el aro de queso en el plato y rellenamos con arroz.



ARROZ MELOSO de CARRILLERAS, HONGOS de TEMPORADA y CRUJIENTE de QUESO

ENRIQUE ORTEGA BECERRIL-
SANTIAGO AGRE IZQUIERDO

Hotel Sierra Quilama
SAN MIGUEL DE VALERO. Salamanca

