

Arroz meloso de pichón y colmenillas

Ingredientes

(para 4 personas):

- 400 gr. de arroz bomba
- 2 pichones
- Cebolla
- Pimiento verde
- 60 gr. de colmenillas o 'múrgules'
- Salsa de tomate
- Jugo de carne

Javier Sender, jefe de cocina de [Fonda España](#) (Barcelona) explica paso a paso cómo preparar un **arroz meloso de pichón y colmenillas** ('múrgules'). Esta propuesta es tan deliciosa como fácil es su elaboración. ¿Te animas?

Preparación:

- Deshuesaremos los pichones y reservaremos por un lado la carne y por el otro la carcasa. Con las carcasas de los pichones y un poco de jugo de carne haremos un caldo para mojar el arroz.
- En una paella doraremos las pechugas y los muslos de los pichones, reservaremos y en ese mismo aceite haremos un buen sofrito con la cebolla y el pimiento verde. Cuando lo tengamos bien pochado le agregaremos un poco de salsa de tomate.
- Seguidamente añadiremos el arroz, salpimentaremos y lo mojaremos con el caldo de las carcasas del pichón (en total unos 12 minutos).

- Transcurridos unos 6 minutos, agregaremos las pechugas y los muslos de los pichones y, a falta de 2 minutos, agregaremos las múrgulas. Con este vídeo podrás seguir con Javier **todo el proceso de elaboración** del arroz meloso de pichón con colmenillas.