

Arroz con butifarra de Calaf y espárragos trigueros

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas

Para el guiso de butifarra de Calaf

- 250 g de cebolla
- 45 g de tomate de lata en trozos
- 350 g de butifarra de Calaf sin embutir
- 1 diente de ajo pelado
- 1 hoja de laurel
- 30 ml de aceite de oliva suave
- 2 g de pimienta negra molida
- Sal fina al gusto

Para la cebolla milenaria

- 1 kg de cebolla seca pelada
- 100 g de tomate pera de lata
- Aceite de oliva suave
- Hojas de laurel

Para el caldo de pollo

- 3 carcasas de pollo
- 450 g de zanahoria
- 200 g de apio

- 200 g de puerro
- 1 ajo entero
- 500 g de cebolla seca
- 1 bulbo de hinojo
- Sal fina al gusto

Para la paella

- 200 g de guiso de butifarra de Calaf
- 150 g de butifarra de Calaf embutida
- 180 g de arroz D.O Delta del Ebro
- 50 g de espárragos verdes
- Perejil fresco
- 30 g de cebolla milenaria
- 25 ml de ajo perejil
- 750 ml de fumet de pescado

/ Preparación

Para el guiso de butifarra de Calaf

- En una sartén con aceite, cocinar la cebolla cortada en brunoise, el laurel y el ajo hasta que estén bien dorados.
- Añadir la butifarra y dejar cocinar unos minutos a fuego medio. A continuación, incorporar el tomate, la pimienta y la sal. Cuando el tomate esté bien cocido, pasar todo el conjunto por un colador fino para quitar el exceso de grasa y reservar.

Para la cebolla milenaria

- Triturar la cebolla en un robot de cocina.
- En una olla, añadir el aceite, la cebolla y el laurel y cocinar a fuego bajo hasta que la cebolla esté muy caramelizada. En ese momento, añadir el tomate pera en trozos y dejar cocer hasta conseguir una masa de color marrón oscuro. Reservar.

Para el caldo de pollo

- Colocar las carcasas de pollo limpias de grasa en el horno, dorar muy bien y reservar.
- En una olla, poner todas las verduras y cocinarlas hasta que estén un poco doradas. Añadir agua y las carcasas y colocar al fuego.
- Cuando empiece a hervir el caldo, retirar las impurezas y dejar hervir durante 1 hora 15 minutos.
- Colar el caldo con un colador muy fino y reservar.

Para la paella

- Colocar en una paellera para dos personas un poco de aceite de oliva suave. Cuando esté caliente, añadir la butifarra de Calaf y dorar un poco.
- Incorporar el arroz, el guiso de butifarra, el ajo, el perejil, la cebolla milenaria y rehogar un poco. A continuación, añadir el caldo de pollo y dejar hervir durante 2 minutos a fuego fuerte.
- Para terminar, meter la paella en el horno unos 12 minutos aproximadamente. Cuando el arroz se haya secado en el horno, retirar la paella y colocar los espárragos cortados con el perejil picado.