

ARROZ DE POLLO CON ALIOLI DE JENGIBRE Y MIEL

Ingredientes para cuatro personas:

400 g de arroz C'ALIAL variedad maratelli, 1,2 l de caldo de pollo casero, 4 contramuslos de pollo de corral, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 12 judías verdes, 2 alcachofas en conserva, romero, azafrán, 2 cucharadas de tomate frito y 2 dl de vino blanco.

Para el alioli de jengibre y miel, 1 dl de leche, 2 cucharadas de miel, 2 dientes de ajo, jengibre fresco, 1 vasito de aceite de girasol, sal, pimienta negra y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



Elaboración:

En una paella o cazuela muy amplia, dorar los muslos de pollo deshuesados, salpimentados y cortados en dados. Retirar y reservar.

Agregar el ajo, la cebolla y el pimiento verde picados finamente. Agregar las alcachofas limpias y cortadas en cuartos, las judías verdes en tacos de unos 3 cm, y cocinar todo hasta que se dore ligeramente. Añadir el pollo y remover.

Agregarel romero fresco picado, el azafrán yel tomate frito. Remover y cocinar. Poner el arroz y sofreírlo hasta que quede semitransparente y verter el vino blanco y el caldo hirviendo. Añadir un poco de aceite de oliva si es necesario y corregir de sal y pimienta.

Cocinar 4 minutos a fuego alto y los últimos 10 minutos podemos terminarlo en el horno a 220º, siempre sin remover para que quede suelto.

Dejar reposar 5 minutos más tapado con un paño limpio

Mientras, hacer un alioli con ajo, un trocito de jengibre rallado, la leche, al aceite de girasol y el de oliva, la miel, sal y pimienta.

Servir el arroz acompañado del alioli de miel.

SORBETE DE PLÁTANO Y ARÁNDANOS

Ingredientes para cuatro personas:

400 g de plátanos maduros, 200 g de almíbar, 1 rama de canela, 2 cucharadas de mermelada de arándanos y zumo y ralladura de 1 limón. Además, menta fresca, chocolate blanco y arándanos frescos.



Elaboración:

Aromatizar el almíbar con la rama de canela. Reservar.

Pelar y cortar en rodajas gruesas los plátanos. Congelar en una bolsa alimentaria.

Una vez congelado, ponerlo en el vaso americano con el almíbar. Agregar el zumo de limón y su ralladura, la mermelada de arándanos. Triturar bien finos todos los ingredientes hasta que quede con textura de sorbete.

Servir el sorbete en copa cóctel acompañado de brotes de menta fresca, arándanos frescos y virutas de chocolate blanco.