



CANELONES DE CALABACÍN RELLENOS DE CARNE

INGREDIENTES

4 calabacines

• PARA EL RELLENO •

600 g de cabezada picada de cerdo

1 diente de ajo

1 cucharada de

tomate concentrado doble

Orégano

Queso de cabra del Somontano

• PARA REBOZAR •

Harina

Huevo

Panko

• ADEMÁS •

Aceite de oliva virgen extra

Salsa de tomate casera

Sal

Pimienta negra

Hojas de perejil

ELABORACIÓN

Corta los calabacines en finas láminas utilizando una mandolina. Coloca tres láminas de calabacín una sobre otra.

Prepara la carne picada aderezándola con orégano, tomate concentrado, ajo rallado, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra. Coloca una fina capa de esta mezcla sobre las láminas de calabacín y añade un trozo de queso. Enrolla los calabacines con el relleno en su interior y asegúrate de que el pliegue quede hacia abajo.

Para el rebozado, pasa los rollitos por harina, huevo batido y pan rallado tipo panko. Fríelos en aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes por fuera. Una vez fritos, retíralos del aceite, sécalos con papel absorbente y sírvelos sobre un lecho de salsa de tomate caliente.



ARROZ ESPECIADO DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

400 g de arroz de grano medio
 800 g de caldo de verduras
 1 cebolla
 Ajetes
 100 g de guisantes
 1 cucharada de almendra laminada
 1 cucharada de pistachos
 1 cucharada de pasas
 Ralladura de mandarina
 Canela en rama
 Azafrán
 2 clavos
 Comino
 2 hojas de laurel
 1 cucharada de miel
 50 g de mantequilla

• ADEMÁS •

Sal
 Pimienta negra
 Tallo de cebolleta
 Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Comienza calentando el caldo de verduras en una olla a fuego medio. Mientras tanto, tuesta los pistachos y la almendra laminada en el microondas durante 4 minutos para que queden crujientes y dorados.

En una sartén, tuesta la mezcla de especias que has preparado previamente en el mortero: comino, clavo, azafrán, canela rallada, sal y ralladura de mandarina. Agrega el laurel, los ajetes y la cebolla cortados en juliana.

Sofríe todo junto en aceite de oliva virgen extra y añade una cucharada de miel, las pasas, los guisantes y los frutos secos tostados anteriormente. Vierte el caldo de verduras en la sartén y agrega el arroz. Cocina el arroz hasta que absorba todo el caldo y esté en su punto.

Para finalizar, coloca unos tacos de mantequilla con pimienta sobre el arroz y cocina tapado durante 1 minuto más para que se integren los sabores. Sirve el arroz en un plato y decora con tallos de cebolleta fresca.