



## ARROZ MELOSO DE VAINAS, ALCACHOFAS Y SETAS

### INGREDIENTES

#### • PARA EL CALDO DE VERDURAS •

Parte verde de 2 puerros

4 zanahorias

1 cebolla

1 taco de jengibre

1/4 de col

1 manzana

1 rama de apio

1 cucharada de granos de pimienta

2 hojas de laurel

4 champiñones

4 tomates secos

5 l de agua

#### • PARA EL ARROZ •

400 g de arroz de grano corto

1,5 l de caldo

2 alcachofas

1 cucharada de pimiento choricero

1 cucharada de tomate concentrado

Romero fresco

10 hebras de azafrán

1 cebolla

3 dientes de ajo

2 alcachofas

4 shiitakes

4 vainas de judías verdes

### ELABORACIÓN

Dora la cebolla, zanahorias y champiñones en una cazuela amplia con un chorrito de aceite. Añade el resto de los ingredientes lavados y picados (parte verde del puerro, manzana, col, apio, jengibre, tomate seco, hojas de alcachofa, laurel, un diente de ajo, granos de pimienta) y vierte el agua fría. Cocina durante 2 horas a fuego medio y tapado. Deja enfriar y cuela presando bien.

Haz un sofrito con las setas shiitake, cebolla y ajo picados finamente. Agrega el pimiento choricero, romero y el tomate concentrado. Cocina, luego vierte el arroz y las vainas. Añade en 3 tandas el caldo hirviendo y previamente sazonado. Cocina, removiendo de vez en cuando para que quede meloso.

A mitad de la cocción, añade el azafrán molido con sal y disuelto en un cacito con caldo tibio. Al final, añade las alcachofas limpias, cortadas en cuartos y salteadas en una sartén hasta que estén crujientes.

Cuando el arroz esté a punto, dale un toque meloso añadiendo un chorrito de aceite de oliva virgen extra en hilo fino y removiendo enérgicamente para que ligue.



## FRESAS AL CAMELO DE VINAGRE

### INGREDIENTES

500 g de fresas

• **PARA EL CAMELO DE VINAGRE** •

50 g de vinagre de vino tinto

150 g de azúcar

40 g de agua

Canela

• **ADEMÁS** •

Mozzarella fresca

Nueces

Ralladura de naranja

Menta fresca

### ELABORACIÓN

Comienza caramelizando el azúcar hasta que adquiera un tono rubio oscuro. Luego, agrega el agua poco a poco. Deja que se temple y añade el vinagre para lograr una textura densa.

Deja macerar las fresas en este caramelo durante 1 hora y luego sívelas acompañadas de pellizcos de mozzarella, nueces, ralladura de naranja y brotes de menta fresca.