Alcauciles rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Relleno

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Perejil: 2 cdas.
Manteca: 20 g
Arroz arborio: 1 Taza
Tomate cortado: 1 Taza
Vino Blanco: 50 cc
Caldo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Ralladura de limón: 1 cda.
Tomillo en Rama: 20 g

Varios

Vino Blanco: 50 cc
Jugo de Limón: 30 cc
Perejil: 1 cda.
Aceto balsámico: 20 cc
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Limpie los **alcauciles** como para rellenar, corte a la mitad, retire las hojas duras, y la parte interna, que tiene pelos y deje la base chata para poder pararlos.
- Remoje los *alcauciles* en agua con *limón*
- Blanquee los *alcauciles* en agua hirviendo por 5 minutos, retire, pase por agua helada y escurra.
- Agrande el hueco a rellenar con ayuda de las manos.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* con el *puerro*, agregue sal, deje sudar y añada el *arroz*.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada el caldo, deje que absorba.
- Agregue el caldo a medida que el *arroz* lo absorba, repita hasta que el *arroz* esté *cocido*
- Deje enfriar
- En un bowl mezcle el *tomate* en cubos pelado y sin semillas, el *perejil* y el *tomillo* y la ralladura de *limón*.
- Agregue al *arroz* y mezcle.

Armado

- Rellene los *alcauciles*, y colóquelos en una olla con caldo, vino blanco y *jugo* de *limón*.
- Cocine a fuego medio, tapado por 15 a 20 minutos.
- Al final de la cocción agregue la *crema* de leche y el aceto balsámico.
- Retire y reserve.

Presentación

- En un plato hondo, sirva los *alcauciles* rellenos, bañe con la salsa y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-rellenos