

Arroz con Pato, Setas y Espinacas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arroz redondo precocido: 1 Vaso

Caldo De Pollo: 1/2 Vaso

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Nuez de mantequilla: 1 Unidad

Setas variadas congeladas: 150 g

Azafrán en hebras: cantidad necesaria

Confit de pato en conserva: 1 unidad

Espinacas frescas: 1 Puñado

Ajo: 1 Diente

Pimentón de la vera: 1 pizca

Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Calentar el confit y desmenuzarlo. Reservar parte de su grasa para el sofrito.
 - En una olla con la grasa del **pato**, *dorar* el *ajo* junto con las setas salpimentadas, el *tomate* rallado y el *pimentón*.
 - Añadir las espinacas, 1 chorrito de caldo de *pollo* y *azafrán*. Dejar que reduzca.
 - Cuando se obtenga un punto meloso, añadir el *pato* y el **arroz** calentado según las indicaciones del paquete.
 - Mezclar bien todo e incorporar la *nuez de mantequilla* justo antes de servir.
-
- Evita que el *ajo* se repita en el sofrito quitándole el germen.
 - Prepara un [caldo de pollo](#) casero, más saludable y sabroso.
 - Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "[Los 22 minutos de Julius](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-pato-setas-y-espinacas>