

Nuez de quijada con arroz con achicoria fresca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz con achicoria

Manteca: 30 g

Achicoria: 1 Paquetes

Vino Blanco: 150 cc

Ajo: 1 Diente

Fondo de Pollo: 300 cc

Arvejas frescas: 70 g

Cebolla: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 1 Planta

Puerros: 1 Tallos

Laurel: 1 Hoja

Aceite De Oliva: 1 cda.

Arroz basmati: 1 Taza

Quijada

Tomillo: 1 Bouquet

Cebollas: 3 Unidades

Oporto: 100 cc

Fondo de Pollo: 200 cc

Ajo: 1 Cabeza

Perejil picado: 3 cdas.

Ciruelas pasas descarozadas: 100 g

Vino Tinto: 200 cc

Quijada: 2 Nueces

Preparación de la Receta

Quijada

- Limpie las quijadas y sazónelas con sal entrefina y pimienta de ambos lados, frote la sal sobre la carne.
- En una sartén de hierro bien caliente con aceite de oliva selle la carne de ambos lados, una vez dorada retírelas y reserve.
- Pele las cebollas y córtelas finamente en pluma.

- Quite la cáscara más gruesa de la cabeza de *ajo* y luego córtela por la mitad.

Arroz con achicoria

- Pele la *cebolla* y el diente de *ajo* y píquelos.
- Corte el *puerro* en finas rodajas y luego píquelos.
- En una olla de hierro caliente con aceite de oliva y *manteca* sude la *cebolla* junto con el *ajo* y el *puerro*, sazone con sal, pimienta y la hoja de *laurel*, cuando la *cebolla* este translúcida incorpore el **arroz**, mezcle y desglace con vino blanco, una vez que se evapore el alcohol cubra al ras con el fondo de *pollo* bien caliente, incorpore mas caldo a medida que el **arroz** lo necesite
- Unos minutos antes de terminar la cocción agregue las arvejas, cocine un par de minutos y retire del fuego
- Tape la olla y deje reposar dos minutos antes de servir.
- Al momento de emplatar corte la **achicoria** groseramente, colóquela dentro de la olla y mezcle.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.

Armado

- En la misma sartén donde sello la carne, sin lavarla, saltee la *cebolla* junto con la cabeza de *ajo*, sazone con sal y pimienta y de ser necesario incorpore mas aceite de oliva, cuando la *cebolla* este transparente incorpore el *perejil* picado groseramente y el bouquet de *tomillo*, desglace con *oporto* y vino tinto, cocine unos minutos hasta que se evapore el alcohol y agregue las ciruelas pasas, las quijadas selladas y el fondo de *pollo*, una vez que rompa hervor, tape la *cacero*la y termine la cocción en horno precalentado a fuego lento durante aproximadamente 1 ½ hora.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de *arroz* con *achicoria* y una quijada, cubra con la *guarnición* de *cebolla* y ciruelas
- Decore con la *cebolla* de verdeo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nuez-de-quijada-con-arroz-con-achicoria-fresca>