Tiella di riso con le cozze



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 200 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Mejillones: 1 k

Armado

Sal gruesa: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Queso Pecorino: 100 g
Papas grandes: 2 Unidades
Jugo de cocción de los mejillones:
Tomates cherry amarillos: 150 g
Cebollas: 2 Unidades
Perejil: 2 cdas.
Arroz: 200 grs.
Tomates cherry: 150 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Perejil: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Limpie los mejillones.
- Pele el *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore el diente de *ajo*.
- Agregue los mejillones, el vino, tape y cocine durante 2 minutos o hasta que se abran.
- Descarte los mejillones que no abrieron.
- Retire los mejillones de la *cacerola* y pase el *jugo* de cocción por un *tamiz* cubierto con un lienzo.
- Reserve
- Separe la mitad de los mejillones de sus valvas.

Armado

- Pique el *perejil* y el *ajo*.
- Corte las cebollas en aros finos.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine las papas durante 10 minutos.
- Pele las papas y corte en rebanadas finas.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Ralle el queso pecorino.
- Espolvoree con sal gruesa el fondo de una cazuela de barro con bordes altos.
- Forme capas con la *cebolla*, la *papa*, los tomates, los mejillones, el pecorino rallado, el *ajo*, el *perejil* y el *arroz*.
- Repita este procedimento hasta completar la cazuela.
- Bañe con el *jugo* de cocción de los mejillones y el aceite de oliva.
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 5 minutos.
- Baje la temperatura del horno a 160º C y cocine durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Espolvoree con *ajo* y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiella-di-riso-con-le-cozze