

Arroz caldoso



Café Hablante del : 2021_11_18

El arroz caldoso es un tipo de preparación culinaria que emplea como principal ingrediente el arroz. Se denomina caldoso, por cocinarse en un recipiente en el que la proporción de agua permite que tras su cocinado, exista un caldo más o menos abundante. Es habitual esta forma de guisar el arroz en las cocinas del levante español¹. El opuesto culinario de los arroces caldosos suele ser los arroces secos (la paella es ejemplo), es decir aquellos que agotan su caldo tras la cocción, bien sea por evaporación, bien por absorción del almidón del arroz del caldo.

Ingredientes (para 4 personas) :

- 2 Alcachofas
- Un puñado de garrofón o judión valenciano
- 1 Tomate rallado
- 1 Ajo
- 1 puñado vainas verdes o judías verdes
- 1 kg arroz
- 1 trozo de pimiento rojo o pimiento verde
- Medio pollo
- Costila troceada
- Colorante alimentario o 1 hebra de azafrán
- 1 pastilla de Caldo concentrado
- Agua / Sal

Elaboración :

1. En la olla dónde se vaya a realizar se sofríe la alcachofa troceada y se retira.
2. Salar la carne y sofreir la costilla y el pollo y se retira.
3. Sofreír el ajo troceado y poner el pimiento rojo o verde troceado y las judías verdes.
4. Introducir el pollo, remover.
5. Echar el tomate triturado y sin piel. Remover.
6. Cubrir de agua y media pastilla de caldo concentrado. Corregir de sal y dejar hervir 20 minutos hasta que la verdura esté tierna.
7. Echar un puñado de arroz por persona.
8. Cocer 20 minutos mas y añadir una hebra de azafran o colorante.

¹ conjunto de comarcas españolas de la costa mediterránea, en especial aquellas correspondientes a la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia,1 siendo más o menos coincidente con el sector oriental de la península ibérica.