



CALORÍAS*
354

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

15,7	Proteína
43,9	Hidratos de Carbono
11,5	Grasas Totales
2,4	Grasas Saturadas
6,9	Grasas Monoinsaturadas
1,6	Grasas Polinsaturadas
0,04	Colesterol
4,2	Fibra Alimentaria
0,55	Sodio

ALÉRGENOS mejillones

* calorías por ración



60'



4 PAX



SIN GLUTEN



ARROCES

ARROZ "SOCARRAT" DE MEJILLONES, ALCACHOFAS Y JABUGO

PONS

UTILIZAMOS:



**PONS SELECCIÓN
FAMILIAR
TRADICIONAL**
AOVE



**PONS
FRESH CRUSHED
CON AZAFRÁN**
AOVE con Azafrán



**PONS CONDIMENTO
DE MANZANA**
Condimento de
Manzana

MARIDAMOS:



ALGÉS
Vino tinto



ROC DE FOC
Vino blanco

INGREDIENTES

- 200 gr Arroz bomba
- 500 gr Mejillones
- 1 litro Caldo de pollo
 - 2 Alcachofas medianas
 - 1 Puerro pequeño
- 40 gr Jamón de jabugo
- 20 gr Grasa de jabugo
- 1 Diente de ajo
- 25 ml Roc de Foc
 - Pons Selección Familiar Tradicional
 - Pons Crushed con Azafrán
 - Sal
 - Pimienta

ÚTILES



Cazuela
con tapa



Paellera



Horno

OBSERVACIONES

"Socarrat" es la acción de crear un fondo de arroz caramelizado crujiente resultado de la cocción. Nunca debemos remover el arroz si queremos conseguir el efecto "socarrat". En caso que el socarrat nos llegue antes del fin de cocción de la receta, podemos acabar la cocción al horno para que no se queme la capa caramelizada.

ELABORACIÓN

Para el caldo:

- Añadir los mejillones y el vino en una cazuela. Tapar y poner a fuego medio/alto hasta que los mejillones empiecen a abrirse. Nunca añadimos agua. 🔥
- Reservamos por separado el caldo colado resultado de la cocción y la carne de mejillón.
- Limpiamos las alcachofas reservando las hojas para el caldo y el corazón para el arroz.
- En una olla añadimos el caldo de los mejillones junto al caldo de pollo, el puerro cortado y las hojas de alcachofa. Cocemos el conjunto hasta reducirlo a 750 ml; colamos y reservamos. 🔥

Para el arroz:

- En una paellera a fuego bajo añadimos 25 mililitros de Pons Selección Familiar Tradicional, el ajo picado, la cebolla picada pequeña, la grasa del jabugo a dados, y los corazones de alcachofa cortados a octavos. El sofrito debe quedar dorado y seco. 🔥
- Una vez dorado el sofrito, añadimos el arroz. Removemos el conjunto para repartir ingredientes y que el arroz coja temperatura. 🔥
- Añadimos el caldo y dejamos cocer el conjunto durante 18 minutos. Los primeros 5 minutos a fuego alto. El resto de cocción a fuego medio/bajo. 🔥🔥
- El último minuto de cocción, añadimos un chorrito de aceite Pons Crushed con Azafrán que nos ayudará a caramelizar el "socarrat" y nos aportará un matiz muy interesante al conjunto. 🔥
- Al último minuto de cocción distribuimos en la superficie de cocción la carne de mejillón. Dejamos reposar el conjunto tapado con un trapo limpio durante 5 minutos. 🔥
- Antes de servir añadimos las virutas de jabugo. 🔥

El control de la llama es imprescindible para un buen resultado en esta receta.

🔥 Fuego bajo 🔥🔥 Fuego medio