

Arroz de verduras con crujiente de Queso Manchego las Terceras D.O.P. y camarones



INGREDIENTES:

Para el arroz

- 500 gr de arroz
- 250 gr Espinacas
- Cilantro fresco
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 600 g de agua mineral
- 50 gr de guisantes
- 2 calamares
- Aceite de oliva virgen extra
- 1/4 pimiento mediano rojo
- 100g de vino seco
- Agua
- Sal

Para el crujiente

- Queso Manchego Curado Las Terceras D.O.P.
- Camarones cocidos

PREPARACIÓN:

Arroz

Lavamos bien el arroz para quitar el exceso de almidón.

Sofreímos las espinacas y el cilantro en una sartén junto con dos vasos de agua mineral. Cuando las verduras se hayan hecho, las trituramos junto con el caldo con una batidora hasta conseguir una crema.

Mientras, en otra sartén, freímos el arroz acompañado del pimiento hasta que esté bien dorado. Añadimos la cebolla, el ajo y una vez comience a coger un poco de color, introducimos los guisantes. Añadimos el calamar cortado en pequeños tacos y rehogar. Dejar que se consuma toda el agua que sueltan los calamares.

Vertemos la crema sobre el arroz a fuego lento, hasta que el arroz absorba el caldo por completo. Añadimos un chorrito de vino hasta que se reduzca por completo. Si es necesario, añadir agua poco a poco sin dejar de remover hasta que el arroz esté al punto. Tapamos el arroz y retiramos del fuego.

Crujiente de queso

Rallamos queso suficiente para cubrir por completo la base de la sartén. Ponemos la sartén al fuego. Cuando esté muy caliente espolvoreamos el queso rallado cubriendo con una fina capa toda la su superficie.

Rápidamente repartimos los camarones por la sartén (al gusto). Instantes antes de que el queso coja color, damos la vuelta con la ayuda de una espátula y dejamos unos segundos más de ese lado.

Retiramos del fuego y dejamos enfriar sobre una superficie plana.