



RESTAURANTE EL BUCHE

ARROZ MELOSO DE CECINA DE LEÓN IGP Y NAVAJAS

CREAMY RICE WITH CECINA DE LEÓN IGP AND RAZOR CLAMS

INGREDIENTES

- ♦ Para el caldo de Cecina: 2 Kg. de recortes de Cecina de León, un hueso de vaca, huesos de caña de vaca, un puerro, 3 zanahorias y 1 cebolla.
- ♦ Para el arroz: 150 gr. de sofrito de pimienta verde, rojo y cebolla. 100 ml. de vino blanco, 6 navajas y 100 gr. de Cecina en dados pequeños.

ELABORACIÓN

Hacemos un caldo durante 6 horas, colamos, reducimos y reservamos para mojar el arroz posteriormente. Marcamos el arroz con el sofrito, añadimos el vino blanco, mojamos con el caldo de Cecina de León realizado anteriormente y damos de cocción 15 min. Abrimos las navajas aparte al vapor, limpiamos y reservamos. Al final de la cocción del arroz, añadimos las navajas troceadas y la Cecina en daditos.

PRESENTACIÓN

Sobre plato hondo, servimos la ración tal y como terminamos el plato.

INGREDIENTS

- ♦ For the Cecina broth: 2 Kg. of cuts of Cecina de León, a cow bone, beef marrow bones, a leek, three carrots and an onion.
- ♦ For the rice: 150 gr. of lightly fried green pepper, red pepper and onion. 100 ml. of white wine, 6 razor clams and 100 gr. of Cecina, in small cubes.

PREPARATION

Cook broth for 6 hours, strain, reduce and set aside to wet the rice later. Cook the rice with the vegetables for a couple of minutes, add the white wine, wet with the Cecina de León broth made previously and cook for 15 minutes. Steam the clams, clean, chop and set aside. When the rice is cooked, add the chopped clams and the Cecina in cubes.

PRESENTATION

Serve the portion in a soup dish as is.