Arroz a la zamorana

Provincia

Zamora

Ingredientes

- 1 cebolla.
- 1 nabo.
- 200 gr de chichas de cerdo.
- 1 oreja y un morro de cerdo.
- 100 gr de jamón.
- 6 cucharadas soperas de manteca o aceite.
- 500gr de arroz.
- Perejil.
- Orégano.
- Tomillo.
- Pimentón dulce de Villalpando.
- 3 dientes de ajo de Zamora.
- Tocino en lonchas finas para cubrirlo.

Elaboración

Limpiar bien la oreja y el morro, y partirlo en trocitos pequeños. En una cazuela se derrite la manteca de cerdo, echando a rehogar el nabo, la cebolla, el ajo, el perejil, el orégano y el tomillo, se le añade a continuación el picadillo de oreja y morro se cubre con agua abundante y dejamos cocer hasta que esté tierno.

En una paellera con un poquito de aceite se rehoga el arroz con las chichas y el jamón. Se añade un poquito de pimentón y a continuación se le incorpora todo lo que está hervido en la cazuela. Si necesita más caldo se le añade el agua necesaria. Cuando vaya a estar a punto, se le retira del fuego y se cubre con las lonchas de tocino o panceta.

Previamente encendemos el grill del horno y cuando esté al rojo metemos la paellera para que se haga torrezno el tocino. Se retira y estará listo para servir.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo