Riz au style de Zamora

Provincia

Zamora

Ingrédients

- 1 oignon.
- 1 navet.
- 200 g de porc 'chichas'.
- 1 oreille et un museau de cochon.
- 100 gr de jambon.
- 6 cuillères de beurre ou d'huile.
- 500 g de riz.
- Persil.
- Origan.
- Thym.
- Paprika de Villalpando.
- 3 gousses d'ail de Zamora.
- Bacon en tranches fines pour recouvrir.

Préparation

Nettoyez bien le museau et les oreilles et coupez-les en petits morceaux. Dans une cocotte, faites fondre la graisse de cochon, faites revenir le navet, l'oignon, l'ail, le persil, l'origan et le thym. Ajoutez alors le hachis des oreilles et du museau. Couvrez abondamment avec eau et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Dans une poêle avec un peu d'huile faites revenir le riz avec les viandes et le jambon. Ajoutez un peu de paprika et puis rajoutez tout ce qui est bouilli dans le pot. Si vous avez besoin de plus bouillon, ajoutez l'eau nécessaire. Lorsque ce soit presque prêt, retirez du feu et couvrez avec les tranches de lard ou de bacon.

Précédemment, on aura allumé le grill du four. Lorsqu'il soit rouge, mettez la poêle pour transformer le bacon en des lardons. Retirez et ce sera prêt à servir.

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