

Arroz con palomas



INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de arroz
- ◆ 4 palomas
- ◆ 1 cebolla hermosa
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ laurel
- ◆ aceite de oliva
- ◆ 1/2 vaso de vino blanco
- ◆ agua
- ◆ pimienta
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- Picamos fino la cebolla y los dientes de ajo y rehogamos en una olla con un chorrito de aceite de oliva y una hoja de laurel
- 2.- Cuando empiece a estar dorada la cebolla añadimos las palomas limpias y salpimentadas, enteras o en medios, según su tamaño; dejamos unos minutos para que se doren por fuera
- 3.- Añadimos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol; después cubrimos con agua (o caldo de ave) y un poco de sal. Cerramos la olla y cuando suba la presión bajamos el fuego y mantenemos durante una hora (la paloma de caza necesita ese tiempo, aunque también depende del tipo de olla)
- 4.- Una vez separada la olla separamos la paloma y pasamos a una cazuela ancha y baja el caldo
- 5.- Calentamos el caldo y cuando empiece a hervir añadimos el arroz y damos unas vueltas para que no se pegue (hemos de tener preparado agua caliente para añadirlo después)
- 6.- Cuando se vaya consumiendo el caldo, añadimos agua caliente. A medida que se consume añadimos un poco más hasta que esté el arroz listo (en torno a los 20 minutos)
- 7.- Un par de minutos antes de apagar el fuego añadimos las palomas para que se calienten. Retiramos del fuego estando el arroz un poco caldoso y dejamos reposar 5 minutos