

PAËLLA DE PORC AUX ARTICHAUTS

ÉTAPES À SUIVRE

05

RECETTES
EN ROUTE

INGRÉDIENTS



POUR 2 PERSONNES

- 200 g de riz Bomba
- 125 g de côtes de porc
- 100 g de porc maigre
- Cuillère à soupe d'eau
- Cuillère à soupe de sel et de poivre noir
- 1/4 de poivron rouge
- 2 artichauts
- 2 citrons
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de persil
- 1/2 ñora (poivron)
- 4 brins de safran
- 1 filet d'huile d'olive
- 1/4 de tomate
- 1 petite cuillère à café de paprika de La Vera (ou paprika normal)
- Cuillère à soupe de colorant alimentaire
- 1 brin de romarin frais



1 Préparez la garniture:

Placez la poêle à paella, la poêle à frire ou la marmite (le récipient utilisé n'a pas d'importance) sur le feu avec un filet d'huile d'olive. Quand le récipient est chaud, faites frire la ñora et l'ail. Faites attention à ne pas brûler la ñora. Le cas échéant, il deviendra amer et ne pourra pas être utilisé. Une fois frit, mettez-le dans un mortier ou une casserole où vous pourrez l'écraser avec la tomate, le persil, le safran et le paprika. Mélangez pour réduire en très petits morceaux et réserver. Coupez le poivron en lamelles, épluchez les artichauts, coupez-les en deux et réservez dans de l'eau citronnée pour qu'ils ne s'oxydent pas. Dans le même récipient, utilisez la même huile pour faire frire la viande préalablement assaisonnée de sel et de poivre. Une fois les morceaux de viande dorés, réservez. Ensuite, faites frire le poivron rouge et les artichauts.

2 Ajoutez la viande:

Une fois la garniture terminée, ajoutez la viande, le hachis que nous avons mis de côté et la branche de romarin. Faites revenir pendant 2 min et ajoutez de l'eau jusqu'à ce que la viande soit complètement couverte, sans excès.

3 Ajoutez le riz:

Lorsque la viande est tendre et que vous avez plus ou moins un demi-litre de bouillon dans le récipient (s'il y en a trop, retirez-le et réservez-le pour une autre recette. S'il n'y en a pas assez, nous pouvons ajouter un peu plus d'eau), ajoutez le riz et le colorant. Faites cuire pendant 16 minutes à feu vif. Après 16 min de cuisson, coupez la plaque de cuisson, couvrez et laissez reposer pendant 4 minutes. Servez dans les assiettes, en arrosant bien de jus de citron.

Si vous souhaitez faire cette recette pour plusieurs personnes, il suffit de multiplier les quantités par le nombre de convives.

#PrenezSoinDeVotre
ALIMENTATION
Sur La ROUTE

Consultez plus de recettes et de conseils sur
www.andamur.com/fr/prenezsoindevotrealimentation