

# Arroz de montaña con caracoles, panceta y setas de temporada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

(Para 2 personas)

- 80 gr arroz bomba por persona
- 1 puñado de caracoles 'bovers' (al gusto)
- 1 cucharón de sofrito (tomate maduro, cebolla, pimentón de la Vera, pimiento verde y rojo)
- 1 chorizo criollo por persona
- Un puñado de setas de temporada (al gusto)
- 2 lonchas de panceta o de papada ibérica
- Tomillo
- 500 ml. de caldo de pollo y verduras
- Aceite de oliva
- Ajo y perejil
- Sal y pimienta

## / Preparación

Elaboración

- En una sartén, echamos un chorro de aceite de oliva y marcamos el tocino y los criollos. En el Mirador de Can Cases emplean papada ibérica cocida a baja temperatura, envasada al vacío durante toda la noche pero el chef advierte que si añadimos panceta fresca, el efecto y el sabor será similar.

- Una vez dorada la carne, añadimos las setas. Lo salteamos a fuego medio-fuerte y agregamos una picada de ajo y perejil. Por último, volcamos el sofrito.
- Una vez salteada la mezcla, añadimos el arroz y lo mezclamos. Rectificamos con sal y pimienta y añadimos el caldo. Lo dejamos cocer durante unos 10 minutos a fuego medio, de modo que el caldo hierva con el arroz. Si vemos que se reseca demasiado, añadimos un cucharón de caldo hirviendo.
- Una vez apagado el fuego, añadimos los caracoles por encima. El arroz ya está listo para cocerlo en el horno, durante unos 8 minutos a 190 grados.