RECETA DE COCINA: ARROZ CON NARANJA, GUACAMOLE Y ANCHOAS EN ACEITE, por Pepe Toledo

ARROZ CON NARANJA, GUACAMOLE Y ANCHOAS EN ACEITE

Receta muy propia para estos dÍas de calor ya que nos ofrece la posibilidad de comer el arroz ya sea caliente o frio y que es posible hacerlo la noche anterior si nos lo queremos comer fresquito.

La anchoa todavía en temporada, la podemos poner cruda en tartar, o en conserva y en cuanto a la salsa podemos sustituir el guacamole por una salsa tipo rosa o alioli.

Vamos a ello entonces:

Ingredientes: (Para 4 personas)

300 grs. de arroz a poder ser bomba, ya que es capaz de absorber mas cantidad de líquidos sin pasarse

2 Naranjas

1 aguacate

Media cebolleta

8 anchoas

Sal

Unas hebras de azafrán

1 Ajo

Aceite de oliva virgen

Medio limón

Elaboración:

Primero pelar una de las dos naranjas con cuidado de no coger mucho de la parte blanca de la piel, para que no nos amargue, y cortar la piel en juliana fina

Ponemos el aceite en la cazuela, añadimos el ajos bine picado y la juliana de piel de naranja, sofreímos un poco sin que se queme la piel y añadimos el arroz para que absorba, añadiendo también el azafrán. Podremos ahora el agua aproximadamente la misma cantidad que arroz.

Mientras el arroz se va cociendo, en un vaso ponemos el aguacate pelado, la cebolleta, unas gotas de zumo de limón y un poco de sal y trituramos hasta conseguir una pasta que podemos diluir si está muy espesa con un poco de agua.

Para poder disfrutar de este plato y de una rica gastronomía aragonesa tradicional y moderna podemos visitar la web de Pepe Toledo: http://www.tabernamariamorena.com/site/index.php