

Arroz de perdiz con setas de cardo, rebozuelos y níscalos

INGREDIENTES | 4 personas

400 g de arroz bomba
100 g de panceta ahumada
2 perdices
Setas de cardo
Rebozuelos
Níscalos o rebollones
1 puerro
1/2 cebolla
1/2 diente de ajo
3 cucharadas soperas de A.O.V.E.
Trufa negra (*Tuber melanosporum Vitt.*)
Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN

Deshuesamos las perdices. Preparamos un fumé con los caparazones de perdiz, la panceta ahumada, el puerro, la cebolla y sal. Colamos y reservamos.

En una sartén confitamos las setas laminadas con medio diente de ajo sin pelar, aceite de oliva virgen extra y sal. Tapamos y cocinamos a fuego lento hasta que estén melosas.

En una arrocera calentamos el aceite de oliva virgen extra y sellamos el arroz a fuego fuerte. Añadimos las setas y la carne de perdiz salpimentada y rehogamos. Incorporamos el fumé bien caliente gradualmente, sin perder la ebullición. Cocinamos removiendo de vez en cuando hasta que el arroz esté en su punto.

PRESENTACIÓN

Emplatamos alternando el arroz meloso con unas setas. Decoramos con un poco de trufa negra rallada.