



## ARROZ DE PALOMA TORCAZ CON ALCACHOFAS, COLES DE BRUSELAS Y TRUFA

### Ingredientes: 4 personas

#### SOFRITO

1 unidad	Cebolla blanca	6 unidades	Alcachofas
4 dientes	Ajo	p.m.	Trufa negra fresca
1 unidad	Pimiento rojo	½ manojo	Perifollo
1 unidad	Pimiento verde	250 gr.	Coles de Bruselas
100 gr.	Concasé de tomate	p.m.	Sal
1 c. pequeña	Pimentón de Espelette	50 gr.	Sobrassada
5 pistilos	Azafrán	80 gr.	Morcilla negra
300 gr.	Arroz Bomba	80 gr.	Morcilla blanca
2 litros	Consomé	100 gr.	Panceta a la pimienta
2 dl.	Aceite de oliva Virgen Extra	½ dl.	Vino blanco
		½ unidad	Limón

### Progresión:

#### SOFRITO:

Pelar y picar la cebolla. Pelar y retirar el germen de los dientes de ajo. Pelar los pimientos, retirar las semillas y cortar brunoise.

En una cocotte con el aceite de oliva sofreír la panceta cortada en cubos, añadir el ajo y sin colorearlo sofreírlo. Incorporar la cebolla y cocer a fuego lento. Al cabo de 15 minutos añadir el tomate concasé y caramelizar ligeramente. Reservar. Añadir el pimentón de Espelette y el azafrán.

Limpiar las coles de Bruselas y cocerlas en abundante agua salada. Enfriar en hielo y reservar.

Limpiar las alcachofas, cortar por la mitad y retirar la parte del medio con la cuchara parisina. En una sartén con aceite de oliva saltearlas, salar y añadir el vino blanco, el limón y desglasar con el consomé. Tapar y dejar cocer hasta completa evaporación. Reservar.

## **Cocción:**

En una paella con aceite de oliva colorear los alerones, el muslo y la pechuga de la paloma torcaz. Una vez bien crujiente retirar la pechuga y guardarla para el final de la cocción. Añadir las alcachofas, la sobrassada, las morcilla blanca y negra cortada en daditos y el arroz. Sofreír bien.

Mojar con el consomé caliente y llevar a ebullición, rectificar de sal. Continuar la cocción en el horno MyChef de Distform a una temperatura de 180°C y una humedad de -99% durante 15 minutos. Cuando falten cinco para el final añadir las coles de Bruselas y la pechuga de la paloma del lado de la carne en contacto con el arroz.

## **DIVERSOS:**

Limpiar el perifollo.

## **Emplatado:**

Servir en la misma paella y al último momento rallar la trufa y dar unas vueltas de molino de pimienta.

Decorar con el perifollo y las hojas de coliflor. Servir rápidamente.