

# CAZUELICA DE INVIERNO con ARROZ MARATELLI al AZAFRÁN



## INGREDIENTES 4 personas

- 400gr de Arroz blanco variedad Maratelli de Ecotambo\*
- 8 hebras Azafrán de Teruel La Carrasca\*
- Sal marina
- Caldo vegetal claro o agua filtrada
- AOVE de BIO PONTIL, S.C.\*

## De tu productor habitual de la Muestra:

- 2 puerros la parte blanca cortada en mirepoix\*
- 1 cebolla dulce cortada en mirepoix\*
- Variedades de nabos blancos en mirepoix\*
- 1/2 bulbo de hinojo en mirepoix\*
- Pencas de acelgas en mirepoix\*
- Tronco de la coliflor en mirepoix\*

## Majada:

- Almendra largueta tostada PROECMAT\*
- Perejil y Tomillo seco

Mirepoix: corte primero en bastoncillos y a partir de éstos, cuadraditos.  
#vegana, #singluten, AOVE= Aceite Oliva Virgen Extra

Este es un arroz lento, de un día de lluvia, suave, para hacerlo con calma, con amor, para disfrutar. Concéntrate en el corte pequeño, evádate y disfruta de lo cultivado con pasión. Deja que el aroma del azafrán te impregne influyendo a un estado de ánimo positivo.

## ELABORACIÓN

20min + 15 cocción del arroz

- Prepara un sofrito en cazuela baja, a fuego lento y tapado con el AOVE y todas las hortalizas.
- Incorpora el azafrán y un poco de sal.
- Cuando esté todo bien pochado, incorpora el arroz dejando que se impregne del aceite y las hortalizas. Esto hará que el arroz quede suelto.

- Añade el caldo vegetal caliente, tapa la cazuela y cuece a fuego lento durante 15 minutos.
- Corrige de sal, tápalo y déjalo reposar 5 minutos mientras preparas la majada final.

## Elaboración de la majada:

Pela la almendra, y junto al tomillo y al perejil, májala en un mortero.

## Trucos de cocción:

Para que el grano del cereal no te quede duro, añade la sal o el agua de mar al final de la cocción. La proporción de este arroz es de 3 medidas de líquido por 1 medida de arroz. Si usas tapa de cristal, no la levantes para controlar el arroz. Mantén los grados de calor, siendo más eficiente energéticamente.

## EMPLATADO

Espolvorea la majada por el arroz y vuelve a tapar la cazuela. Llévala a la mesa y da paso a que tu familia o amigos se preparen para oler el monte al destapar la cazuela. Sirve y saboréalo.

## CURIOSIDADES

Javier Mañez suele llevar **tomillo y romero seco** que recolecta en los ribazos de la huerta, úsalos para dar sabor rural al plato. Además el tomillo te irá bien por sus **cualidades digestivas**.

**El arroz Maratelli** de Ecotambo es el primer arroz ecológico de esta variedad. Se cultiva en Sádaba a mayor altitud que cualquier otra región de España y con temperaturas más bajas. Agua limpia y fría procedente del deshielo de los Pirineos hace que este arroz madure lentamente.

