

Arròs amb bolets i pernil Ibèric

La tardor és temps de bolets i aquest cop us volem proposar un "rissotto" amb



Ingredients per a 4 persones:

Temps d'elaboració: 30 minuts

Dificultat: Baixa

- 275 gr. d' arròs
- 250 gr. de bolets barrejats (rossinyol, fredolic, rovelló, llanega, cep, ...) **
- 700 ml de brou lleuger (de verdures i/o carn)
- 50 gr. de pernil Ibèric
- Formatge Parmesà (per ratllar)
- Sal - Pebre
- Oli d'oliva
- 1 gra d'all - julivert
- 1 cullerada de mantega
- Oli de tòfona
- Unes gotes de salsa Worcestershire o *Perrins*

Procés d'elaboració:

Netejar els bolets i tallar-los. En una cassola, es saltegen amb poc oli i a foc viu. Després s'hi incorpora l'arròs, l'all i el julivert trinxats i es remena tot una mica.

Seguidament, s'hi afegeix el brou calent i es deixa bullir a foc fort uns 6 minuts. A continuació s'hi posa sal, pebre i unes gotes de salsa Worcester; aleshores ho deixem que continuï bullint a foc més baix. En cas necessari s'hi pot afegir més brou calent.

Quant l'arròs sigui al punt hem de tancar el foc i afegir-hi una cullerada de mantega i el pernil tallat a tiretes petites, es barreja, es tapa i es deixa reposar un minut.

Muntatge del plat:

S'ha d'abocar l'arròs amb els bolets i el pernil al plat. Es polvoritzar el plat amb oli de tòfona i s'hi ratlla una mica de formatge parmesà per sobre. Un cop servit i s'ha de menjar el plat immediatament.

Sempre procurarem de posar-hi alguna espècie de bolet fort (cep, moixernó i/o llanega negra) per tal d'accentuar el gust final del plat.

Quan no sigui temporada de bolets, aquest plat es pot fer igualment utilitzant bolets secs(prèviament hidratats i adequant la quantitat), bolets en conserva o fins i tot congelats trossejats.