

Sandrabel





Arroz de pota 🇪🇸
Riz au Canard 🇫🇷 au four

2 cuisses de canard
250g de riz blanc grains long lavé
1 oignon entier et 1 oignon haché
1 carotte coupée en dés
3 gousses d'ail
1f de laurier
120ml de porto
5 cas d'huile d'olive
1/2 chouezo

1/ Dans une casserole , placer les cuisses de canard , l'oignon entier ,le laurier ,le porto , du sel puis couvrir d'eau et porter jusqu'à ébullition.
2/Couvrir et laisser une bonne heure. 3/Prélevez la viande . (conserver le jus de cuisson) .
4/Émiettez le canard , mettre de côté .
5/ Dans une cocotte chaude huilée , faire revenir l'oignon avec les dés de carotte , les gousses d'ail émincées avec les 3/4 du chorizo haché.
Ajouter le riz et laisser dorer qqls minutes .
6/verser 500ml du jus de cuisson et laisser cuire 10min à feu doux
7/ Ajouter le canard émiété bien mélanger .
8/Placer dans un plat allant au four , placer qqls rondelles de chorizo par dessus et enfourner pendant 15min à 170 degrés .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr