

ARROZ CON MORCILLA PICANTE DE SALAMANCA

INGREDIENTES:

Para 4 personas:

- 200 gramos de morcilla.
- Media cebolla en juliana.
- Un acucharada de cominos molidos/tostados.
- 240 gramos de arroz...
- Caldo: agua, verduras.
- Una manzana (reineta o golden) cortada en dados.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION



- Pochar la cebolla.
- Añadir la manzana troceada en cuadraditos.
- Depositar la morcilla.
- Añadir los cominos.
- Añadir los 240 gramos de arroz.
- Remover mientras cuece.
- Añadir tres partes de agua por una de arroz.
- Sazonar de sal.
- Emplatar.



Finca Resalso

Tinto con crianza 2013. Bodegas Emilio Moro

Finca Resalso es un viñedo muy especial plantado en 1932, el mismo año que nació Emilio Moro. Allí, en el corazón de Ribera del Duero, nacen las uvas de tinto fino (tempranillo) con las que está elaborado este magnífico vino. Carnoso y potente, debe su elegancia a una corta pero delicada crianza en barricas de roble francés de la mejor calidad.