

Arroz con aceitunas Manzanilla y piñones

Ingredientes

☞ 50 g aceitunas Manzanilla maduras (deshuesadas).

☞ 50 g aceitunas Manzanilla verdes (deshuesadas).

☞ 70 cl aceite de oliva virgen extra.

☞ 300 g arroz de Calasparra.

☞ 1 l caldo de verduras.

☞ 30 g piñones.

☞ 4 anchoas.

Nota de Prensa

☞ 1 chalota.

☞ 1 ramita de albahaca.

Elaboración

Cocer el arroz en el caldo de verduras durante 15 minutos y reservar.

Deshuesar las aceitunas Manzanilla maduras. Añadir cuatro anchoas y, poco a poco, 30 cl. de aceite.

Triturar en distintas velocidades hasta conseguir una textura fina.

Sofreír la chalota picada y, cuando casi esté, añadir los piñones hasta que se doren.

Incorporar el arroz blanco, la pasta de aceitunas y la albahaca picada.

Remover e incorporar las aceitunas Manzanilla deshuesadas. Mojar con un poco de caldo de verduras y mantener 3 minutos en fuego muy suave.

Servir coronando con una aceituna Manzanilla deshuesada.