

ARROZ JORDANO

Ingredientes:

El caldo:

- 1 Paletilla de cordero recental en trozos grandes
- 1 Cebolla y 1 Puerro
- 2 Zanahorias
- 1 cucharada de concentrado casero
- 1 toque de cúrcuma, nuez moscada y jengibre
- Unos granos de pimienta negra
- Hebras de romero
- Agua y Sal

El arroz:

- Arroz (1 taza generosa por persona)
- Hebras de azafrán
- 1 cucharada de concentrado casero
- Agua y Sal

Las verduras:

- 3 Tomates
- 8 Pimientos verdes
- 1 Berenjena



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)

ARROZ JORDANO

Preparación:

1. Procedemos a cocer la carne de cordero poniendo en la olla los ingredientes (cebolla, puerro, zanahoria y especias), el concentrado casero -que podéis ver aquí o una pastilla comercial- así como agua suficiente para que nos quede un caldo corto que no servirá para terminar de regar el arroz mas tarde.
Si lo hacemos en olla exprés tardara no menos de 40 minutos -dependiendo de la calidad de la carne- debe quedar entera pero despegarse del hueso ya que luego solo hervirá unos minutos con el resto de ingredientes.
2. El siguiente paso será lavar las verduras y secarlas bien, salarlas y reservarlas para freírlas en aceite de oliva por separado, reservándolas para el montaje que seguirá el siguiente orden:
3. Elegiremos unos buenos tomates maduros pero firmes y los cortaremos en rodajas gruesas, al freírlo bien la piel se va desprendiendo sola.
4. Las berenjenas de piel tersa, mejor no muy grandes y alargadas para cortar en láminas longitudinales de tamaño medio. Salaremos, pondremos con leche y secaremos si fuera necesario con anterioridad, esta que he usado no amarga nada con salarla ha sido suficiente.
5. Quitaremos las semillas a los pimientos verdes, conviene elegirlos tersos y firmes, de tamaño medio y no muy curvados... esto nos facilitará el momento de freírlos enteros para que queden en su punto.
6. En la cazuela colocaremos primero las rodajas de tomate, luego los pimientos enteros y por último las láminas de berenjena.
7. En este punto tenemos que escaldar el arroz... para ello doraremos en el fondo de una cazuela las hebras de azafrán y pondremos agua con nuestro concentrado hasta llevarla a ebullición. El proceso solo lleva unos 4-5 minutos y facilita el proceso de cocción posterior para que el plato quede en su punto. Colamos y reservamos.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)

ARROZ JORDANO

8. Ya estamos listos para unir todos los ingredientes.

Las verduras que habremos colocado en el fondo de la cazuela en capas alternativas, el arroz que mezclaremos con los trozos de paletilla de cordero y el arroz, añadimos el caldo de cocción de la carne colado (un poco menos del doble de las tazas de arroz aproximadamente).

9. El tiempo es aproximado pero podemos calcular unos 12-15 minutos y otros 5 mas para el reposo, aunque es mejor que estemos pendientes y comprobemos in situ como va la cosa.

Aconsejo ponerlo primero a fuego fuerte y luego bajar a fuego medio para que se haga sin resecarse demasiado.

Una vez apagado y reposado procedemos a desmoldar poniendo encima de la cazuela una bandeja redonda (aconsejo con un poco de fondo) y dando la vuelta para desmoldar a modo de pastel.

Veremos como la capa superior queda con las verduras y la carne queda repartida junto con el arroz.

Llevamos directamente sobre la bandeja a la mesa y procedemos a emplatar procurando que en cada plato encontremos parte de todos los ingredientes.

Fuente: Cocina jordana, Zyad Quteishat.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)