

Arroz al jerez

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja grande picada
- 1 diente de ajo grande majado
- 400 g de arroz de grano corto
- 225 ml de jerez amontillado
- 1 litro de caldo de pollo recién hecho, caliente
- 1 pizca de pimienta
- Sal y pimienta

Preparación:

Caliente al aceite en una cazuela poco profunda, de base gruesa y refractaria. Eche la cebolla y sofríala unos 3 minutos. Añada el ajo y sofríalo unos 2 minutos más, o hasta que la cebolla esté tierna pero no dorada.

Enjuague el arroz hasta que el agua salga limpia. Escúrralo e incorpórelo a la cazuela. Remuévalo hasta que esté bien impregnado del aceite. Añada el jerez (salvo 2 cucharadas) y déjelo hervir. Agregue el caldo junto con la cayena y remuévalo. Salpimiéntelo y llévelo a ebullición. Baje el fuego y deje que cueza el arroz durante 20 minutos, sin tapar la cazuela y sin remover, hasta que se haya absorbido la mayor parte del caldo y aparezcan agujeros en la superficie.

Apague el fuego, riegue el arroz con el jerez reservado, tape la cazuela y déjelo reposar durante 10 minutos o hasta que el líquido haya sido absorbido del todo.