

# Arroz Meloso con Vieiras y Alma de Caviar Riofrío.



«Arroz Meloso con Vieiras y Alma de Caviar».

Ingredientes ( para 4 personas):

### **Para el aceite de Alma**

- Medio vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Un poco de Hinojo ( la parte de las hojitas).
- Unas hojas de Perejil Rizado.
- Alma de Caviar de Riofrío.



### **Para el Arroz**

- 4 Vieiras Limpias.
- 2 Tomates de Pera Maduros.
- Medio pimiento Verde.
- 1 Vaso de Arroz Bomba.
- 3/4 de Litro de Caldo de jamón.
- 1 Vasito de vino «Palo Cortao».
- Una Cucharadita de Sal del Himalaya.
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
- 2 Cucharadas de Salsa Tamari.( soja sin gluten).
- Una pizca de Pimienta Negra recién Molida.
- Alma de caviar de Riofrío.



Preparamos primero el aceite de alma de caviar poniendo todos los ingredientes preparados para el mismo en el vaso de la batidora y triturando hasta emulsionarlos y reservamos.

Nos ponemos con el arroz.

Lavamos y troceamos el pimiento en trozos muy pequeños y reservamos.

Pelamos y troceamos de igual forma el tomate y reservamos también.

Quitamos a las vieiras el coral ( la parte naranja) y cualquier resto de membrana que pudiera quedarles.

En una sartén antiadherente, la misma en la que vamos a hacer el arroz, salteamos en un par de cucharadas del aceite, a fuego vivo, las vieiras (sin el coral) para sellarlas; un minuto por cada lado será suficiente. Salpimentamos y las retiramos del fuego reservando para incorporar al final.

Ponemos en esa misma sartén el resto del aceite a fuego medio ( las cuatro cucharadas restantes) y hacemos un sofrito con el pimiento al que, cuando esté pochadito, añadiremos el tomate y un par de minutos después los corales de las vieiras. Cocinamos durante 5 minutos y agregamos el arroz, que mezclaremos bien con el sofrito para que se impregne de los jugos y regamos con el vino.

Dejamos reducir removiendo con frecuencia para que no se nos pegue y cuando esté casi seco empezamos a agregarle el caldo ( caliente) en tres veces, removiendo también con frecuencia para que el arroz suelte su almidón.

Cuando casi esté consumido el caldo, introducimos las vieiras para que se terminen de cocer durante un minuto y servimos, decorado por la concha de la vieira, colocando una vieira sobre cada una de las raciones y regando cada plato con una cucharada del aceite de Alma reservado. Espolvorear con un poco más de Alma de Caviar Riofrío y servir.







ARROZ MELOSO CON VIEIRAS Y  
**Alma de Caviar**