

INTERPORC SPAIN

# RECETAS

JOAQUÍN DE FELIPE

## ARROZ DE MATANZA CON QUESO DE MAHÓN CURADO



### Ingredientes



4 raciones

6 unidades de rabillo de cerdo  
100 g de hígado de cerdo  
150 g de oreja de cerdo  
250 g de careta de cerdo  
4 unidades de patas de cerdo  
3 unidades de lengua  
100 g de panceta fresca de cerdo

100 g de cebolla  
100 g de zanahoria  
40 g de ajos  
50 g de pimentón dulce  
2 hojas de laurel  
150 g de sofrito de cebolla y tomate  
400 g de arroz tipo arborio

2 litros de caldo de boletus  
150 g de queso de Mahón curado  
50 g de mantequilla  
25 g de chocolate al 80%  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra

### Preparación



En una cazuela ponemos a cocer todas las partes del cerdo con el pimentón, cebolla, ajo, laurel, zanahoria, aceite, sal y pimienta.

Lo vamos sacando según está cocido, lo vamos limpiando de huesos y picando todo mezclado.

Con el sofrito y el picado de cerdo se va rehogando, añadimos el arroz y lo mojamos con el caldo de boletus, al final de la cocción ponemos 75 g del queso rallado con la mantequilla y para terminar el chocolate, sal y pimienta si fuera necesario, y un poquito de aceite para terminar de darle cremosidad.

Montar los platos con el arroz de base y las galletas de queso.

Las galletas de queso se hacen poniendo una cucharadita de queso rallado en una sartén antiadherente a fuego medio, hasta que doren, retirar con una espátula y dejar enfriar.



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)