



TIBURÓN CON PIMIENTOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 25-30 min

Ingredientes

Tiburón: 500 g

Tomates maduros: 500 g

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Cebolla: 1

Pimientos verdes: 4

Albahaca fresca: 1 ramita o bien una pizca de albahaca seca con dos hojitas de menta fresca

Sal, pimienta y queso parmesano rallado (o bien manchego seco mezclado con gruyere).



Preparación

1. Rallar el queso y reservar.
2. Lavar los champiñones y setas a fondo, quitando la base que da al suelo, luego cortarlos y sofreírlos en 30 gr de mantequilla o aceite de oliva; salpimentar.
3. Lavar un puñado de perejil y cortar finamente con medio diente de ajo.
4. Mantener el caldo bien caliente (llevar a ebullición).
5. Picar la cebolla en "brunoise" (corte en daditos regulares de entre 1 y 3 mm. de lado), ponerla en una cacerola con la mantequilla restante, dorarla y añadimos el arroz; removiendo y añadiendo un poco de caldo hirviendo de vez en cuando para cocinar el arroz. (Unos 20 minutos, según arroz)
6. Cinco minutos antes de levantar la cacerola del fuego, probar el risotto y, si es necesario, salpimentar.
7. Luego en una fuente de servir agregar al arroz las setas, el perejil y el ajo picado y tres cucharadas de queso parmesano, incorporándolas a la perfección.
8. Servir bien caliente.

Notas

- *El caldo de ave o verdura se puede sustituir por agua y dos pastillas de caldo, pero tendremos que reducir la cantidad de sal.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tiburón con pimientos	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.