



PARA 2 PERSONAS

SECRETO JOSELITO	1 UD
CEBOLLA MORADA	1 UD
TOMATES PERA	2 UD
VINO BLANCO	20 ML
CUCHARADA DE SALSAS DE TOMATE CONCENTRADO	1 UD
CALDO DE CARNE LIGERO	1 L
SAL, PIMIENTA Y PIMENTÓN PICANTE	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

Miquel | @miquelantoja

Arroz de Secreto Joselito

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentamos el Secreto Joselito y lo marcamos por ambos lados en una paellera a fuego fuerte sin grasas añadidas y lo retiramos.
- 2 En la grasa que ha soltado el Secreto añadimos una cebolla morada picada y la confitamos durante 30 minutos a fuego lento. Añadimos el tomate pera cortado a daditos pequeños al que previamente hemos retirado las semillas y la piel. Cocinamos 10 minutos a fuego medio.
- 3 Añadimos un chorro de vino blanco, una cucharada de salsa de tomate concentrado y una cucharada de pimentón picante.
- 4 Añadimos el arroz y lo sofreímos durante dos minutos. Seguidamente lo cocinaremos en el caldo de carne ligero.
- 5 Horneamos el filete de Secreto Joselito 2 minutos al horno a 230° y lo fileteamos encima del arroz.