

---

# Arroz en paella de presa ibérica y espárragos trigueros (Recetas de cocina)

14, enero

*iHola! Hoy te vamos a explicar de la mano de José Antonio Suay **cómo realizar un arroz en paella de presa ibérica y espárragos trigueros con nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).***

*Antes de continuar te dejamos nuestras 10 últimas recetas, esperamos que te resulten de interés.*

1. [Pollo al Vermut](#)
2. [Mejillones al Vino Blanco](#)
3. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)
4. [Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva](#)
5. [Solomillo de Cerdo al Vino Fino](#)
6. [Tortas de Aceite](#)
7. [Pisto de verduras](#)
8. [Conejo aliñado a la brasa](#)
9. [Pulpo al horno de leña](#)
10. [Muffins con arándanos](#)

## Ingredientes para 10 personas

- 
- 1 kg de arroz redondo
- 1,5 kg de presa ibérica
- 1 kg de espárragos trigueros
- 0,5 kg alcachofas
- 0,4 kg de tomate pera triturado
- 250 ml de **Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora que puedes comprar haciendo [clic aquí](#)**
- Azafrán en hebras
- 2 cucharaditas de pimentón
- Sal
- 2 l de agua aproximadamente

---

## Preparación

1. Limpiamos las alcachofas quitándole las partes duras exteriores para trocearlas junto con los espárragos. También troceamos la presa ibérica en tacos de 2 x 3 cm para que quede jugosa y no se deshidrate.

2. Ponemos la paellera en el fuego y añadimos el aceite de oliva, cuando esté caliente añadimos la carne y removemos bien hasta marcarla. Por el momento no añadimos sal. Cuando la carne esté marcada, añadimos las alcachofas y los espárragos. Cuando se doren un poco, añadimos el tomate y lo sofreímos todo. No paramos de remover en ningún momento. A los dos minutos, añadimos el pimentón y removemos un poco para acto seguido, añadir el agua que debe bañar todo el contenido, las hebras de azafrán y un poco de sal. Como decimos siempre es mejor quedarse corto con la sal y rectificar más adelante. Hervimos durante 8 - 10 minutos.

3. Después de este tiempo comprobamos el punto de sal y añadimos un poco si es necesario para justo a continuación, añadir el arroz. En esta receta realizamos un arroz seco, por lo que es muy importante controlar el tiempo (20 minutos aproximadamente) y mantener el fuego constante durante 10 - 12 minutos sin añadir agua posteriormente, a partir de este tiempo empezaremos a ver que, por algunas partes de la paellera, se va perdiendo el agua. Es el momento de retirar la leña que produce el fuego y mantener la brasa para que los últimos 8 minutos aproximadamente sean de cocción lenta y quede el arroz en su punto sin que se nos pegue. El resultado final es un arroz con un sabor espectacular.

## Maridaje

**Para acompañar este delicioso arroz en paella de presa ibérica y espárragos trigueros te recomendamos nuestro Tinto Joven Marqués de Merino que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).**

Un vino joven con una graduación de 13,5º elaborado con las variedades Syrah y Tempranillo. De color cereza, limpio y brillante con reflejos morados, tiene aroma a frutos del bosque, en boca es suave y con un excelente equilibrio entre alcohol y acidez.

**Esperamos tus comentarios sobre cómo te ha salido esta receta y te recomendamos suscribirte al canal de José Antonio Suay para no perderte sus publicaciones haciendo [clic aquí](#). Te dejamos con el vídeo de esta receta paso a paso a continuación. ¡Saludos!**

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

## Comentarios