

Arroz cremoso de trufa y aguaturmas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

- 400 g de arroz bomba Illa de Riu
- 1 manojo de ajos tiernos
- ¾ litro de caldo de pollo (o verduras)
- 100 g de aguaturmas
- 1 trufa fresca
- 8 huevos de codorniz

Para el caldo del pollo:

- Esqueletos de pollo
- Verduras para el caldo (apio, chirivía, puerro, cebolla y zanahorias)
- Hervir todo junto partiendo de agua fría, durante una hora. Después colar. Si se desea vegetal, sin el pollo, doblar la cantidad de verduras (apio, chirivía, puerro, cebolla y zanahorias).

/ Preparación