

Cerceta asada con tomillo limonero y arroz de nabos de la Cerdaña

Ingredientes: cercetas, nabos de la Cerdaña, arroz, tomillo limonero y trompetas de la muerte.

Ingredientes para el guisado: cebolla, ajos, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, coñac y vino tinto.

Ingredientes para el arroz: arroz, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y ajo.

- 1.** Dorar los muslos y las alas de la cerceta y retirar. Añadir las verduras cortadas y dorarlas.
- 2.** Flamear añadiendo el vino tinto con un poco de azúcar y esperar que se reduzca. Añadir los muslos y las alas, y cubrir de agua para hacer el guiso hasta que estén blandas.
- 3.** Hervir el nabo entero con agua y azúcar. Una vez cocido, pelarlo y cortarlo a dados..
- 4.** Para emplatar, ponemos dos partes del arroz de nabos a la base del plato y colocamos encima los pechos marcados. Condimentamos con tomillo limonero y añadimos unas trompetas de la muerte salteadas.