

6 pers

Riz à la gachucha Délicieux

350g de riz (grains longs)

2 gros oignons

huile d'olive

150g purée de tomates (6 grosses c.à s. chair de tomate)

150g d'olives vertes dénoyautées (facultatif)

300g de chorizo doux

3 piments verts (ou rouges)

200g de porcine de fore fumée (peut être remplacée par des boulettes de chair à saucisse risolées) (saucisses fumées pour remplacer le chorizo délicieux) (cuites dans le riz)

Sel - poivre

Émincer les oignons et les faire revenir sur feu doux, sans roussir. Ajouter la purée de tomates, mélanger. Cuire 5 min.

Verser le riz et remuer pour mélanger les grains à la sauce. Mouiller avec de l'eau (2 fois $\frac{1}{2}$ à 3 fois le volume de riz). Amener ~~à~~ à frémissements réguliers. Ajouter les olives ébouillantées. Ajouter le chorizo coupé en tranches épaisses. Saler très modérément, poivrer.

Couvrir et mettre dans le four. Cuire

à four doux (50°) de 20 à 25 mn. L'eau doit être absorbé, mais le riz ne doit pas être desséché. Peut se faire sur feu doux.

Laver les porcins, émincer ~~elles~~ ces parties lavage et nettoyage (des graines et parties blanches) -

X Faire rissoler la poitrine coupée en tranches et les faire devenir croustillantes ou bien faire rissoler les boulettes de chair à saucisse.

Faire rissoler les lamelles de porcins pendant 10 à 12 mn. Servir très chaud, le porcins sur le riz.

X Peut être remplacé par des tranches de gigot d'agneau cuites à part et servies sur le plat de riz.