



DELICE DE BOEUF SECHE ET SON RIZ A L'ESPAGNOL

Pour 4 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- 1 barquette Délice de Bœuf Séché ISLA DELICE,
- 250 g de riz rond
- 125 g de petits pois frais ou surgelés
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- Thym
- 2 feuilles de laurier
- Safran
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Lavez et épépinez le poivron, taillez-le en dés.
 - Pelez et émincez l'oignon.
 - Faites revenir l'oignon pendant 5 minutes dans une sauteuse, dans laquelle vous aurez préalablement ajouté un bon filet d'huile d'olive. Ajoutez le poivron.
 - Saupoudrez de sel, poivre et safran et poursuivez la cuisson pendant 1 min. tout en remuant.
 - Ajoutez le riz et mélangez pendant 2 minutes avant d'y incorporer 50cl d'eau, le thym et le laurier. Portez le tout à ébullition et ajoutez-y les petits pois. Couvrez et laissez cuire 15 min. environ jusqu'à complète évaporation du jus.
 - Diposez les tranches de Délice de Boeuf séché au plat. N'oubliez pas d'ôter le laurier et le thym avant de servir