

Receta de Magro con Arroz al estilo de Ana María

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g de magro de cerdo (de buena calidad, tierno y sin exceso de grasa; puedes ajustar la cantidad según comensales).
- 1 cebolla mediana.
- 1 pimiento verde o rojo (al gusto).
- 2 tomates maduros (o 200 g de tomate triturado natural).
- 1 zanahoria (opcional, para un toque dulce).
- 200 g de arroz (tipo bomba o redondo, ideal para absorber sabores).
- 1 vasito pequeño de vino blanco (unos 100 ml).
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal al gusto.
- Una pizca de azafrán en hebras o colorante alimentario (opcional, para darle color y sabor).
- Agua (el doble de volumen que de arroz: 2 vasos de agua por 1 de arroz).

Preparación:

1. Preparar los ingredientes:

- a. Corta el magro en dados pequeños (de 2-3 cm) si los trozos son grandes. Resérvalos en un bol.
- b. Pela y pica finamente la cebolla, el pimiento, la zanahoria y los tomates (si usas frescos). Mantén las verduras listas.

2. Sofreír las verduras:

- a. En una cazuela amplia, calienta un chorrito de aceite de oliva a fuego medio.
- b. Añade la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Sofríe unos 5-7 minutos hasta que estén blandos y ligeramente dorados.
- c. Incorpora el tomate y cocina unos 5 minutos más, removiendo, hasta que se forme un sofrito espeso.

3. Cocinar la carne:

- a. Sube un poco el fuego y agrega el magro. Remueve para sellar la carne por todos lados (unos 3-4 minutos) hasta que cambie de color.
- b. Añade una pizca de sal y el vasito de vino blanco. Deja que evapore el alcohol durante 1-2 minutos.

4. Añadir el arroz:

- a. Cubre la carne y el sofrito con agua (aproximadamente 1 litro para empezar). Lleva a ebullición.
- b. Cuando hierva, añade el arroz (1 vaso para 2-3 personas, 2 vasos para 4-5). Por cada vaso de arroz, calcula 2 vasos de agua (ajusta si es necesario).
- c. Incorpora el azafrán o colorante y mezcla bien.

5. Cocción final:

- a. Cocina a fuego medio-bajo durante 15-20 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue. Prueba el arroz: debe quedar tierno pero con un punto ligeramente firme (al dente).
- b. Rectifica de sal si es necesario.

6. Reposo y servido:

- a. Apaga el fuego y deja reposar el arroz tapado durante 5 minutos. Esto ayuda a que absorba los sabores y termine de cocerse con el calor residual.
- b. Sirve caliente y ¡a disfrutar! Buen provecho.

Consejos:

- Compra el magro en una carnicería de confianza para asegurarte de que sea tierno y de calidad.
- Si prefieres un arroz más meloso, añade un poco más de agua durante la cocción.
- Puedes personalizar las verduras: un diente de ajo picado o un poco de guisante fresco dan un toque extra.
- Para un sabor más intenso, usa caldo de pollo o carne en lugar de agua.

Mejoras aplicadas:

1. **Claridad:** He organizado los pasos en un orden lógico y numerado, con tiempos aproximados y cantidades más precisas.
2. **Lenguaje:** Corregí repeticiones ("vale", "siempre") y frases confusas, manteniendo un tono cercano y casero.
3. **Detalles:** Añadí consejos prácticos y opciones para personalizar la receta, como el uso de caldo o más verduras.
4. **Ingredientes:** Especifiqué cantidades aproximadas y opciones (tomate fresco o triturado, tipo de arroz).
5. **Técnica:** Aclaré procesos como el sellado de la carne y el reposo del arroz para mejorar el resultado final.