

## SURTIDO DE TRES ARROCES A LA ORIENTAL



**Chef:** Barbara Benvenuti

### Preparación

Cocer el surtido de tres arroces en abundante agua salada hirviendo durante unos 10 minutos. En una sartén, sancochar el filete previamente cortado en cubitos, con un hilo de aceite. Una vez dorado, añadir la salsa Arlequín a los pimientos, la nata, el curry, las rodajas de plátano y piña previamente cortadas en trozos. Ajustar de sal y pimienta y dejar espesar la salsa durante unos 10 minutos, hasta conseguir una textura cremosa. Servir la preparación obtenida en un bol, acompañada del surtido de tres arroces, en un bol separado.

#### Consejos del chef

Para la versión “vegana” de la receta , reemplazar la nata fresca por nata vegetal y el filete de cerdo por seitán cortado en cubitos.

Menù

### Ingredientes Menù

120 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Salsa arlequín de pimientos) - CS1  
180 g Ananas a fette allo sciroppo (Rodajas de piña en almíbar) - AM2  
480 g Super Mix (Mezcla de arroces) - RGO  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

sal y pimienta  
30 g curry  
240 g plátano fresco (5 rodajas)  
180 g Filete de cerdo  
420 g nata fresca