

Adobo a la Marsellesa.

Aguadito de mariscos.

Aguadito de pollo.

Ají de gallina.

Alcachofas "a la reina" - *Alfajor de queso*

Anillo de arroz y camarones

Anillo de camarones.

Anillo de uvas.

Arrolladitos de carne. - Arroz "Aloha"

Arroz al estilo de Hawai.

Arroz "ala Financiera". - Arroz "a la nantua"

" "a la moda del levante español"

Arroz "avla pescadora limeña"

Arroz al uso de las sierras de Alpujarras.

Arroz a la turca. - Arroz a la Soubisse

Arroz "a la Valenciana".

Arroz con camarones "a la crioula"

" " " " y conchitas

Arroz moldeado con relleno de conchitas.

Arroz Pillaf.

Arroz pillaf "a la caucasiana".

Arroz pillaf de canard.

Arroz "regencia".

Arroz relleno de camarones. *Arroz salvaje*

Arroz saltado (chaufa)

Arverjitas a la crema muselina.

Asado alemán. - *Asado a la Borgogna*

Asado a la crema.

" " " "

## ADOBO A LA MARSELLA

### Ingredientes

1 kilo de carne de res (preferible pierna de ternera)  
1 taza de vino blanco  
1 copita de Cognac  
1 poro  
2 cebollas grandes  
2 zanahorias  
10 pimientos de chapa  
2 dientes de ajos  
1 ramillete compuesto (perejil, orégano, laurel, culantro)  
1/4 kilo de tocino  
1/2 taza de aceite  
1/2 kilo de tomates  
1/4 kilo de aceitunas  
2 tazas de caldo  
un timbal de arroz o puré de papas

### Preparación

Se corta la carne en trozos pequeños que se sazonan con sal y pimienta.

Se cortan las zanahorias, el poro y la cebolla en rodajas, se ponen en un recipiente agregando el vino, el tocino frito y el aceite se deja reposar por 3 horas. Se pelan los tomates, se les saca las semillas y se cortan en trozos; se juntan todos los ingredientes se ponen en una cacerola bien tapada y se deja cocer hasta que la carne esté tierna. Se cuela y desgrasa la salsa se le agregan las aceitunas, dejando hervir unos minutos más.

Se sirve con un timbal de arroz o puré de papas.