

### ARROZ A LA TURCA

#### Ingredientes

1 pollo chico  
verduras para el caldo  
1 kl de arroz  
150 grs de jamón  
75 grs de mantequilla  
75 grs de parmesano  
1 tarro de leche evaporada  
1 cucharadita de ají molido  
1 cucharadita de paprika  
1/4 kl de nueces peladas de la segunda cáscara  
2 cebollas medianas

#### Preparación

Se sancocha el pollo y se corta la carne en daditos. El caldo se utiliza para hacer el arroz sin ningún aderezo solo con un poco de mantequilla, pimienta y sal, se muelen las cebollas hasta que queden como puré, se calienta la mantequilla, y se dora este puré, se le agrega el ají y la paprika, la leche, el parmesano rallado y las nueces molidas (debe quedar ligeramente picante). Se verifica la sazón con pimienta ajinomoto y se le agrega un poco de caldo para aumentar la salsa.

Se pone en el molde de savaran una capa de arroz, luego el pollo picado un poco de salsa luego jamón y así hasta terminar con el arroz, luego se cubre todo con la salsa que debe ser bien abundante y encima se esparce el jamón picado.

### ARROZ A LA SUOBISE

Un sabroso acompañamiento para asados, costillas, pollo y pavo pero especialmente bueno con chanchó.

Cocinar lentamente 4 tazas de cebolla picadita con 4 Ch. de mantequilla en una cacerola gruesa, tapa da por 10 a 15 min. hasta que esté suave, pero no dorada.

Destapar la cacerola y dejar hervir lento varios minutos para evaporar el líquido que haya soltado, entonces mezclarle 2 tazas de arroz blanco de grano largo previamente lavado y oreado y cocinar moviéndolo por algunos minutos para que los granos se impregnen de la mantequilla. Echarle 2 tazas de caldo de pollo y si se desea  $\frac{1}{2}$  taza de vino blanco seco, sal al gusto y 1 hoja de laurel. Mezclarlo una vez, hacerlo hervir, tapar y dejar cocinar en lento mediano por unos 15 minutos hasta que los granos de arroz estén casi cocidos. Dejarlo tapado para que siga cocinando por sí solo.

Si estuviere preparado con anterioridad, recalentar colocando la cacerola dentro de otra más grande con agua hirviendo suavemente; soltar el "Soubise" con cuidado con un trinche mientras se calienta.

Para servir.- Agregarle, si se desea o varias cucharadas de mantequilla suavizada o 1 taza de crema de leche espesa o "sour cream" y/o  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{2}{3}$  de taza de queso parmesano rallado.