

"ARROZ SALTADO" (CHAUFA)

(Para 6 personas)

Ingredientes

1/2 kl de arroz
1/8 de chanco asado o en su defecto tocino frito
3 cucharadas de manteca
1 atado de cebollas chinas
3 huevos
2 cucharaditas de sal
1 cucharada de Sillau

Preparación

Se lava bien el arroz y se le agrega una cantidad de agua que sea igual a una porción del arroz empleado. Más la mitad (Ejemplo: para una taza se necesita una taza y media de agua). Luego se pone al fuego en una olla de tapa bien ajustada. Al consumirse el agua se coloca al costado del fuego cambiando de lado hasta que el arroz quede bien graneado.

En una sartén se pone la manteca, una vez caliente se frien los huevos revolviéndolos rápido para mezclar las yemas con las claras. Luego se agrega el arroz ya cocido, el tocino o chanco cortado en daditos y la cebolla picada en rodajitas finas. Se une bien y se sazona con sal y Sillau (poner poca sal porque el sillau es de por si salado).

ARVEJITAS A LA CREMA MUSELINA

Ingredientes

2 kilos de arvejas en su vaina
100 grs de mantequilla
8 yemas
jugo de 1 limón
harina
4 cucharadas de perejil
sal y pimienta

Preparación

Las arvejas se sancochan con su vaina, junto con una rama de perejil, sal y una cucharadita de azúcar, luego se sacan de la vaina y se dejan en agua fría.

Salsa

Se derrite la mantequilla, se une a la harina, se dora, se condimenta y se retira del fuego. Se batan las yemas junto con el agua, se agrega el jugo del limón y se echa al hilo a lo anterior, batiendo continuamente. Se vuelve al fuego en baño maría, batiendo siempre, teniendo cuidado que no suelte el hervor (solo unos segundos). Entonces se introducirán las arvejas y se puede servir caliente o frío como acompañamiento de carne, aves o pescados.