

ARROZ CON MARISCOS

Ingredientes:

3 cucharadas de manteca.
1/2 taza de cebollas picadas.
2 ajies frescos molidos.
1 tomate chico pelado y picado.
1 taza de arvejas.
1 pimiento morrón.
4 tazas de arroz. Sal y pimienta.
" # de caldo de camarones y choros
3 cucharadas de culantro picado.
3 docenas de choros.
3 " de camarones.
3 " de conchitas.
3 " de calamares.

Preparación:

En una olla cocinar los choros y apartar el caldo, hacer lo mismo con las cabezas de camarón.
Derretir la manteca y freír la cebolla, ajos, ají y tomate, sazonando con sal y pimienta. Incorporar las arvejas y los pimientos, dejar cocer por 5 m'.
Agregar el caldo y cuando rompa el hervor el arroz, culantro, tapan la olla y dejar cocer a fuego lento unos 8 m' para unirle los calamares en rodajas; 5 m' después los camarones, conchitas y choros, dejando unos 3 m' más.
Servir enseguida.

ARROZ PILAF (Acompañamiento)

Ingredientes

1/2 kilo de arroz de buena calidad
150 grs de mantequilla
despojos de ave y verduras para obtener 1 litro de caldo
1 cebolla blanca grande
1 lata de petit pois
unos cuantos granos de pimienta dulce
sal
2 rajas de jamón

Preparación

Se pica la cebolla y se dora en un poco de mantequilla, se echa el arroz y se le hace impregnar revolviendo. Se vierte el caldo necesario y se sazona. Cinco minutos antes de servir se agrega las arvejas revolviendo y la restante mantequilla se extiende encima. Se sirve en forma de colina con el jamón picado y ligeramente dorado encima.