

ARROZ AL ESTILO DEL HAWAI

Ingredientes

1 pollo de 800 grs
1/2 kilo de costillas de chanco
1 cebolla
1 taza de vino blanco
1 kilo de arroz
150 grs de jamón ahumado
1 tarro de piña
1 taza de nueces picadas
2 plátanos en tajadas redondas
2 cucharadas de mantequilla
1 latita de arvejas
1 lata de pimientos picados (2 pimientos)
1 cucharada de chuño
1/2 taza de queso parmesano
1 cucharada de Sillau
sal y pimienta
hojas de plátano
catchup

Preparación

Se condimenta la carne de ave y la de chanco y se frien ligeramente. Se cocinan en 1 litro de agua. No muy cocidas, se retiran y se conserva el caldo. Se lava el arroz y se ponen tantas tazas de caldo como de arroz. Luego se dora la mantequilla, la cebolla picada muy fino. Cuando esté dorada se le agrega un poco de caldo, el vino, el catchup (1 cucharada), sal, aji no moto, el sillau y chuño.

Se cortan en tajaditas las carnes, se pica el jamón y se dora ligeramente. Cuando el arroz esté cocido, se une con todos los ingredientes y se vacía en una tartera forrada con hojas de plátano soasadas. Se le echa encima la salsa que se preparó con el vino, el catchup, chuño y sillau y las cebollitas doradas. Se espolvorea de Parmesano y se tapa con las hojas.

Se pone en horno de 350°F por 15 minutos.