

ARROZ "A LA MODA DEL LEVANTE ESPAÑOL"

Ingredientes:

DEL adobo: presas de pollo tantas como comensales hubiera.
1 taza de vino blanco seco.
1 cebolla mediana.
2 hojas de laurel.
Una pizca de orégano.
1 rama de perejil.
1 rama de hierbabuena.
3 clavos de olor.
2 dientes de ajos. (medios machacados con su piel)
Sal y pimienta en grano.
Aceite para dorar.
2 rajadas de tocino fresco.
2 tajadas de jamón.
1 cebolla grande picada.
2 choclos tiernos.
1 lata de petit pois.
2 pimientos rojos morrones.
1 lata de puntas de espárragos.
1 taza de vino blanco seco.
El agua donde cocieron los choclos y el agua de los espárragos,
4 tazas de arroz.
Salsa Ketchup.
Sal y pimienta.

Preparación:

Del adobo: la cebolla se parte en trozos y en un recipiente se une el vino y las hierbas aromáticas, se introduce el pollo y mantiene en adobo por 1 hora. m/m.
Se escurren las presas, se secan y doran en aceite caliente, junto el tocino en trocitos y la cebolla picada fino. Aparte se cuece

los choclos y reserva el agua. Se mezcla este líquido con el que contiene la lata de espárragos, se añade el vino y completa con agua (deben ser 8 tazas). Se añade este líquido al aderezo y cocina el pollo hasta que esté ligeramente tierno.

Para añadirle el arroz y la sal necesaria. Cuando ya esté a punto se unen los choclos desgranados, los pimientos en cuadritos, el jamón picado y 5 cucharadas de salsa Ketchup, se da unas vueltas y termina con los petit pois.

Quando el arroz esté listo, se mueve para comprobar si ha quedado JUGOSO, de no ser así, se añade un poco de caldo.

Se ponen encima los espárragos para que se calienten.

Se presenta este arroz en forma de colina rodeado de las presas y adornando con los espárragos y perejil picado.