

### ARROZ " A LA PESCADORA LIMENA "

#### Ingredientes: del arroz:

6 cucharadas de aceite.  
1 diente de ajo molido.  
2 cucharadas de ají molido.  
4 1/2 tazas de agua.  
3 tazas de arroz.

Sal.

#### Relleno:

1/2 taza de aceite.  
1 cebolla picadísima.  
4 ajíes verdes en tiritas.  
4 tomates pelados y picados.  
1 ramita de perejil.  
1 taza de caldo ó agua.  
4 tiras de corvina.  
2 tazas de queso rallado.  
Sal y pimienta.

#### Preparación:

Se prepara un arroz bien graneado con los ingredientes arriba indicados. En una sartén se calienta el aceite y se frie la cebolla con el ají, tomate y perejil, se sazona, y agrega el agua, dejando cocer lentamente, hasta que reduzca, se añade el pescado en trozos y la 1/2 del queso. Se moldea el arroz rellenándolo y cubriéndolo con el resto de la salsa y el parmesano.

### ARROZ AL USO DE LAS SIERRAS DE LAS ALPUJARRAS

#### Ingredientes

400 grs de arroz  
1 decilitro de aceite  
1/4 de tocino magro o de jamón  
1/4 de tocino o longanizas  
8 alcachofas  
1/4 de tomates  
1 cebolla grande ó 2 regulares  
3 pimentones frescos  
2 dientes de ajos  
un poco de azafrán  
sal, pimienta, orégano  
2 hojas de laurel

#### Preparación

Se pone el aceite a calentar en una olla y se frie el tocino cortado en trocitos. Ya frito, se agrega la cebolla, y el chorizo. Una vez bien rehogado, se echan los tomates y los pimientos, ambos sin piel y sin semillas y picados en cuadritos.

Una vez esto frito, se agrega el laurel, y los corazones de alcachofas crudos y partidos en cuatro. Se echa un litro de agua y se deja hervir 15 minutos. Se saca el laurel y se echa el arroz y el azafrán y los dientes de ajo machacados y disueltos en un poco de caldo, y el condimento necesario.

Se deja cocer de 12 a 15 minutos. Se retira y se vacía cuidadosamente todo el contenido en una olla de barro la que se pone al horno hasta completar la cocción o sea hasta los 20 minutos. Se sirve en el mismo recipiente.