

## ARROZ MOLDEADO CON RELLENO DE CONCHITAS

### Ingredientes

8 a 10 docenas de conchitas (según el tamaño)  
1 kl de arroz  
2 tazas de cebolla picado  
1/4 taza de cebolla molida  
1 lata de pimientos morrones o su equivalente en pimientos frescos  
1 diente de ajo  
3 tomates grandes  
5 huevos  
6 ajíes verdes  
1 limón  
1 lata de petit pois  
aceite y también aceite de olivo  
sal y pimienta

### Preparación

Se calienta 1/2 taza de aceite, terciado de aceite de olivo y se dora la cebolla molida; luego se agrega el ajo molido (este se puede suprimir si se desea) y el ají ya limpio, sin pepas ni venas, cortado en tiras. Se sazona y agrega 2 tazas de agua caliente y 2 pimientos, apartando el resto para la decoración. Una vez que haya hervido, se pasa esta preparación por la licuadora y después se echa en la olla donde se hará el arroz, agregando más líquido si fuera necesario. En cuanto suelte el hervor, se pone el arroz y el jugo de limón y se cuece tapado hasta que el grano se abra.

### Relleno

Se calienta un poco de aceite y se dora las cebollas picadas, luego se agregan los tomates sin piel ni semillas, cortados en trocitos; se sazona y se deja incorporar. Momentos antes de servir se echan las conchitas ya limpias; se cuecen unos 3 minutos, se retira la cacerola del fuego y se rompen los

huevos, uno a uno, revolviendo. Se pone nuevamente al fuego por unos segundos, por si los huevos no hubieran cocido, cuidando mucho que este relleno quede jugoso y suelto.

### Presentación

Se usará un molde en forma de corona, (de los de Savarin) se aceite y se pegan unas hojitas de perejil y los pimientos que se apartaron cortados en círculo o rombos u otra forma decorativa, valiéndose para ello de un pequeño cortador. Se echa el arroz y se presiona.

Se desmolda en fuente redonda, se llena la cavidad con las conchitas, se espolvorean estas de perejil picado y al contorno del anillo de arroz se colocan los petit pois calentados en baño maría.