

ARROZ PILAF A LA CAUCASIANA

Ingredientes

1 pollo tierno de 800 grs m/m
125 grs de jamón Inglés
1 cebolla
2 tomates
2 tazas de arroz de buena calidad
4 tazas de caldo de pollo
nuez moscada
1 hoja de laurel
sal y pimienta blanca
1/2 taza de pasas
10 nueces
aceite
mantequilla
parmesano rallado

Preparación

Se pica finamente la cebolla y se le dora en el aceite. Se agrega los tomates picados sin cáscara ni semillas. Se deja incorporar; mientras tanto se dora en una sartén el arroz con un poco de mantequilla. Se agrega a lo anterior. Enseguida se vierte el caldo de pollo, una pizca de nuez moscada, laurel, las nueces molidas, las pasas, el jamón picado y el pollo en daditos. Se sazona con sal y pimienta se cuece a fuego lento hasta que el arroz esté cocido. Se pone una servilleta entre la tapa y la olla para absorber la humedad.

Cuando el arroz esté listo, se le vacía en una fuente refractaria, se pone encima trocitos de mantequilla y parmesano rallado. Se dora en horno de 350°F, durante 5 minutos y se sirve en la misma fuente.

ARROZ SALVAJE (RIZ SAUVAGE)

INGREDIENTES

1/2 K. de hígados de pollo.
1/2 K. de corazones.
2 pimientos morrones rojos.
1 libra de mantequilla.
3 cebollas grandes.
1/2 taza de pasas.
1/2 taza de nueces picadas.
1 copa grande de Cognac o vino.
1 K. de arroz.
Sal y pimienta en grano molida con la maquinilla.
5 a 6 tazas de caldo de las menudencias.

PREPARACION:

Las cebollas se pican fino y se doran en un poco de mantequilla, luego se sazona con sal y pimienta, enseguida se agregan los hígados y corazones picados grueso y cocidos previamente, luego se echa el resto de la mantquilla, los pimientos cortados larguito, el Cognac o vinolaz pasas y nueces y se deja dar un hervor. Se termina con el arroz ya lavado y el caldo, se tapa y deja cocer a fuego lento, vigilando si necesita mas liquido.