

ARROZ "REGENCIA"  
(Riz Régence)

Ingredientes:

- 1/2 K. de huesos.
- 2 cebollas.
- 1 zanahoria.
- 1 nabo.
- 3 1/2 litros de agua.
- 2 pechugas de gallina.
- 3 hígados de pollo.
- 40 grms. de mantequilla.
- 25 grms de harina.
- Sal, pimienta y nuez moscada.
- 1 lafa grande de Champiñones.
- 1 latita de trufas.
- 1 yema mezclada con 1 Ch. de caldo.
- 40 grms. de mantequilla.
- 1/2 K. de arroz.
- 2 cucharadas de puré de tomates.
- 1 copa de Jerez.

Preparación:

En una cacerola se pomen los huesos, 1 cebolla, zanahoria, nabo y el agua a cocer a fuego lehto por 2 y 1/2 h, se añade las pechugas y continua el cocimiento por 1/2 h. más. Se cuela. Los hígados se hierven por 10 m' con sal y un trocito de limón. Se derrite la mantequilla, añade la harina y 1. tz. de caldo, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada. Se unen los champiñones, 1 trufa y los hígados, todo picadito. Luego las pechugas en dados y 7 CH. de caldo, se deja cocer 5 m', retira y une la yema con el caldo. Se granea el arroz con 1 cebolla pica da, 40 grms. de mantequilla y el 1/2 K de arroz. Salsa "Perigux": en una cacerolita se

ARROZ "REGENCIA"  
(Riz Régence)

Se moldea el arroz en un molde de Savarin, en la cavidad se ponen los hígados con salsa y alrededor un cordón de salsa "Perigux".

Se moldea el arroz en un molde de Savarin, en la cavidad se ponen los hígados con salsa y alrededor un cordón de salsa "Perigux".

Se moldea el arroz en un molde de Savarin, en la cavidad se ponen los hígados con salsa y alrededor un cordón de salsa "Perigux".

Preparación:

En una cacerola se pomen los huesos, 1 cebolla, zanahoria, nabo y el agua a cocer a fuego lehto por 2 y 1/2 h, se añade las pechugas y continua el cocimiento por 1/2 h. más. Se cuela. Los hígados se hierven por 10 m' con sal y un trocito de limón. Se derrite la mantequilla, añade la harina y 1. tz. de caldo, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada. Se unen los champiñones, 1 trufa y los hígados, todo picadito. Luego las pechugas en dados y 7 CH. de caldo, se deja cocer 5 m', retira y une la yema con el caldo. Se granea el arroz con 1 cebolla pica da, 40 grms. de mantequilla y el 1/2 K de arroz. Salsa "Perigux": en una cacerolita se