

Arroz de Otoño.

(08personas)

- 1 kilo de arroz cocido.
- ½ litro de caldo de pollo o gallina colado
- 1 cubito de pollo o gallina
- 400 gr. De cabanossi de pato en brunoise
- 01 cebolla blanca picada en brunoise
- ½ pimiento grande rojo, amarillo o naranja en brunoise
- ½ pimiento soasado molido
- 01 zuquinni (zapallito italiano) descorazonado hasta 01 cm de grosor- rallado (con cascara) o picado en brunoise.
- ½ cuchara de ajo molido
- Mantequilla o margarina
- Perejil crespo para decoración.

- 1) Sofreír cebolla blanca y pimientos picados, cuando dorado agregar ajos, luego cabanossi, cuando mezcla este dorada, agregar pimiento soasado molido, por último el zapallito y luego los caldos.
- 2) Agregar el arroz y mover constantemente con cuchara de palo hasta que este haya absorbido el liquido y agarre color, cuerpo.

Servir en una fuente con perejil crespo a los costados.