

Hoy les traigo estas recetas que espero les sean de su agrado y la disfruten: arroz relleno, arroz imperial, bombones, bombón gigante, rosquillas y rosquillas fritas.



Ingredientes (4 servicios):

Dos medidas de arroz blanco (ya cocinado), 2 contra muslos de pollo (cocinados y deshuesados), 1 taza de masitas de cerdo fritas, 4 huevos duros, 2 chorizos (cortados en rodajas), ½ taza de salsa de tomate, ¼ taza de queso rallado y ½ cucharada de mantequilla.

Preparación:

En un molde de hornear previamente untado con mantequilla, coloque una capa de arroz, sobre ella ponga el pollo desmenuzado. Cúbralo con otra capa de arroz y ponga encima las masita de cerdo. Otra capa de arroz, encima coloque una capa de huevos picados en ruedas. Cúbrala con arroz y coloque otra capa de chorizos. Cubra de nuevo con arroz. Por último otra capa más de arroz y por encima añada el puré de tomate y polvoreé con queso.

Ponga la bandeja al horno y deje que gratine. Sirva este arroz relleno en el mismo molde en que lo doró y acompañelo con ensalada de vegetales.

Nota: Usted puede hacer este arroz con las capas que desee y con los rellenos que guste y disponga. Puede también emplear

vegetales como relleno. Es una forma de aprovechar todo lo que nos queda de comidas anteriores.

Arroz imperial



Ingredientes (4 servicios):

Cuatro medidas de arroz, 4 cucharadas de aceite, 2 cuartos de pollo, ½ taza de queso rallado, 1 taza de mayonesa, 2 plátanos maduros, 2 ajíes pimientos verdes, 4 cucharadas de puré de tomate, 1 cebolla grande, 6 dientes de ajos, 1 cucharadita de bijol, 1 cucharadita de comino, 1 hoja de culantro, 1 hoja de orégano, pimienta y sal a gusto.

Preparación:

Limpie y lave el pollo. Limpie y lave el arroz. Pele, corte los plátanos en rodajas y fríalos. Lave y pique finamente los ajíes. Limpie y pique en ruedas finas la cebolla. Limpie y macere los ajos. Lave y pique finamente el culantro y el orégano.

Recetas: Arroces y postres

Última actualización: Miércoles, 13 Enero 2021 10:44

Visto: 719

Ponga una cacerola a la candela con el pollo, agua y sal a gusto, déjelo cocinar. Ya cocido, retírelo de la cacerola, reserve el caldo y ponga el pollo en una fuente.

Aparte, ponga a la candela un sartén con 2 cucharadas de aceite, agregue la mitad de la cebolla y del ají y el ajo. Además, orégano, culantro, comino y sal para hacer un sofrito. Cuando esté, agregue el arroz lavado y sofríalo también, luego ponga en la olla el contenido del sartén y agréguele 5 medidas del caldo que reservó, el puré y el bijol y puntéelo de sal. Ponga hacer el arroz, cuando esté, déjelo reposar.

Desmenuce el pollo o páselo por la máquina de moler. Ponga de nuevo el sartén a la candela con las especias restantes para hacer un sofrito, cuando esté agréguele el pollo y déjelo 5 minutos a la candela. Añada 2 cucharadas de puré de tomate y una ½ taza de caldo y déjelo hasta que se consuma el líquido. Debe quedar seco.

Cuando todo esté, tome un recipiente hondo de cristal y haga camadas:

Una de arroz y añada por encima mayonesa. Otra, de pollo. Ponga otra de arroz y añádale mayonesa. Una de plátanos fritos, otra de arroz y mayonesa, una de queso, otra de arroz. Puede hacer las camadas que desee. Compacte a medida que haga las camadas.

Cuando ya estén todas las camadas que sean de su agrado, vuelque el recipiente sobre una fuente llana. Adorne a gusto. Puede ser con tiras de ajíes pimientos rojos. Acompáñelo con una ensalada de vegetales frescos.

Bombones



Ingredientes (4 servicios):

Dos cucharadas de chocolate puro, 1 taza de azúcar, 1 taza de leche, 3 cucharadas de miel y mantequilla, la necesaria.

Preparación:

Ponga una cacerola a la candela con la leche, el chocolate y el azúcar mezclando bien con una cuchara de madera hasta que espese y sin bajar de la candela agréguele la mantequilla, la miel y continúa mezclando con la cuchara para que no se pegue.

Cuando esté, viértalo en el molde que disponga untado de mantequilla hasta que se enfríe, sáquelos y envuélvalos en papel para la ocasión.

También lo puede poner en una bandeja igualmente embarrada de mantequilla, que quede ser un lámina de 2 centímetros y cuando esté frío lo corta a gusto (cuadros, estrellas, redondo) y lo envuelve igual.

Bombón gigante

Ingredientes (4 servicios):

Media tableta de chocolate, 4 cucharaditas de leche, 4 huevos y 8 cucharadas de azúcar.

Preparación:

Separe las yemas de las clara, reserve las yemas y bata las claras a punto de nieve y añade el azúcar.

Aparte, ralle el chocolate y haga una crema adicionándole la leche.

Ponga una cacerola a la candela, vierta la mezcla y cuando esté tibio se le añaden las yemas una a una sin dejar de mezclar con una cuchara de madera. Después vierta el merengue y continúe mezclando todo bien. Si se desea que quede más espeso añádale 3 cucharadas de nata.

Sírvalo en copas y póngalo a enfriar. Llévelo a la mesa bien frío.

Rosquillas



Ingredientes (varios servicios):

Recetas: Arroces y postres

Última actualización: Miércoles, 13 Enero 2021 10:44

Visto: 719

Una taza de harina, 6 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de levadura en polvo, 2 huevos, $\frac{1}{4}$ taza de azúcar polvo, la ralladura de un limón y aceite el necesario.

Preparación:

En una fuente honda ponga las yemas y las claras. Bátalas, luego agregue sin dejar de batir, el azúcar, la ralladura del limón, la levadura y una cucharada de agua hasta que aumente su volumen.

Luego añada seis cucharadas de aceite y la harina cernida necesaria sin dejar de mezclar para conseguir una masa blanda.

Con las manos embarradas de harina tome porciones de la masa, estírelas y marque con un vaso el tamaño de la rosquilla y luego con la tapa de un pomo utilice para hacer el corte interior y las va colocando en una fuente hasta que estén todas.

Ponga a la candela una cacerola con aceite, cuando esté caliente eche una a una las rosquillas a freír, cuando se doren, sáquelas, escúrralas y póngalas en otra fuente llana, polvoréela con el polvo de azúcar y déjelas refrescar.

CUBADEBATE