

Pastel de Arroz de Año Nuevo

Ingredientes:

2 tazas de arroz
3 tazas de agua
½ kg. de pulpa de pavo
½ kg. de pechuga de pollo
¼ kg de tomates
¼ kg de cebollas
1 cabeza de ajo
½ kg. aliños verdes (cilantro, cebollín, perejil)
2 pimentones (uno rojo y uno verde)
¼ kg ají dulce
2 hojas de laurel
100 gr de mantequilla
1 frasco de alcaparras,
2 cubitos de pollo
1 frasco de aceitunas
1 caja de pasas
1 kg de lechuga americana
1 copa de vino, aceite y sal al gusto

Preparación

En un recipiente con suficiente agua, se monta a fuego lento el pollo conjuntamente con el pavo previamente aliñados, se le agrega el cubito y se dejan ablandar a punto de esmechar. Se retira el caldo y se utiliza seguidamente, para cocinar el arroz que una vez este listo se retira del fuego y se le colocan 50 gramos de mantequilla.

Con los ingredientes restantes se hace un sofrito para guisar separadamente el pollo y el pavo; luego en un molde, previamente enmantequillado y decorado se coloca primero el arroz, apretándolo suavemente, luego una capa de guiso de pavo y así sucesivamente los ingredientes, finalizando con una capa de arroz. Luego se desmolda el pastel en una bandeja decorada con lechuga y al gusto.

1º premio Recetas Saladas
Participante: Corteza R. Frías