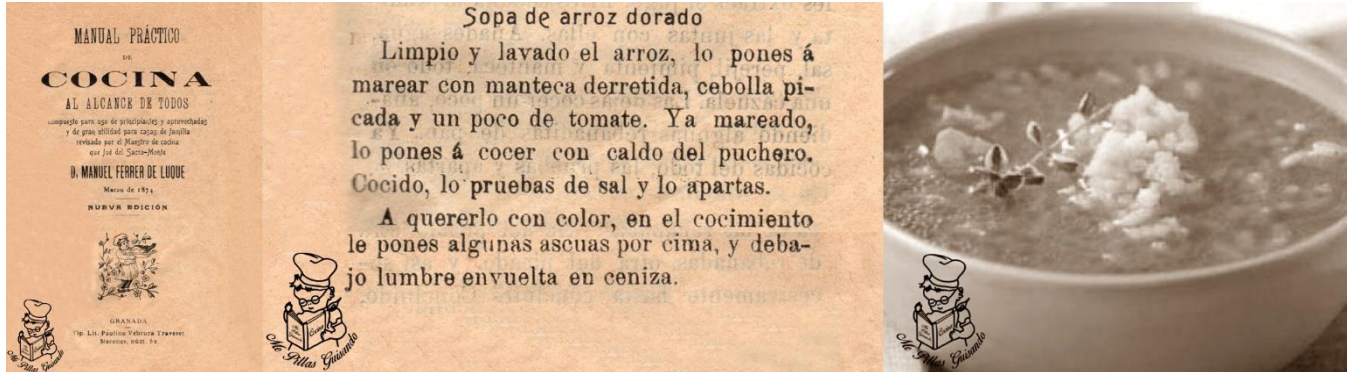




<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE ARROZ DORADO DE 1874



INGREDIENTES:

- ½ K. de Arroz redondo.
- 50 gr. de Manteca.
- 1 Cebolla.
- ½ Tomate.
- 1 L. De Caldo del Puchero.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Limpio y lavado el arroz, lo pones a marear con manteca derretida, cebolla picada y un poco de tomate. Ya mareado lo pones a cocer con caldo del puchero. Cocido, lo pruebas de sal y lo apartas. A quererlo con color, en el cocimiento le pones algunas ascuas por cima, y debajo lumbre envuelta en ceniza.

<https://www.mepillasquisando.com>