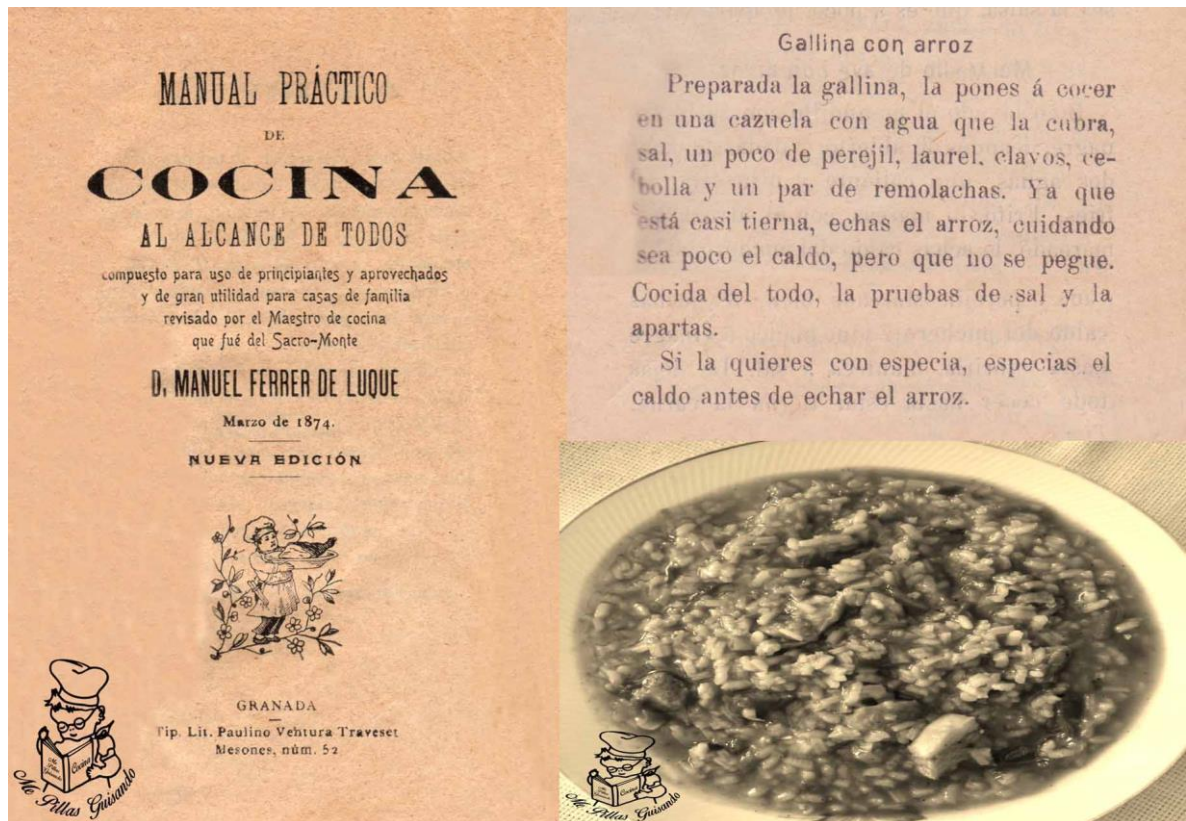




<https://www.mepillasquisando.com>



GALLINA CON ARROZ 1874



INGREDIENTES:

- 1/2 Gallina.
- 350 gr. de Arroz.
- 2 Remolachas.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Clavos de olor.
- 1 Cebolla.
- Caldo de carne que lo cubra.
- Sal.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Preparada la gallina, la pones a cocer en una cazuela con agua que la cubra, sal, un poco de perejil, laurel, clavos, cebolla y un par de remolachas. Ya que está casi tierna, echas el arroz, cuidando sea poco el caldo, pero que no se pegue. Cocida del todo, la pruebas de sal y la apartas. Si la quieres con especia, especias el caldo antes de echar el arroz.

<https://www.mepillasquisando.com>