



<https://www.mepillasquisando.com>



MENUDILLO DE AVE CON ARROZ 1874



INGREDIENTES:

Los menudillos, menudos o menudencias son las vísceras comestibles de un ave, incluyendo típicamente el corazón, la molleja, el hígado y otros órganos internos.

250 gr. de Arroz redondo.

1 Vasito de Vinagre.

Sal y Aceite.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Bien lavado el menudillo con sal y vinagre, después de abierto, y dadas además dos aguas, una caliente y otra fría, lo frías. Frito, lo mareas con el arroz. Ya mareado, le echas caldo del puchero, sal y salsa de tomate. Lo dejas cocer. Ya cocido, machacas los higadillos y se los echas. A poco lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>