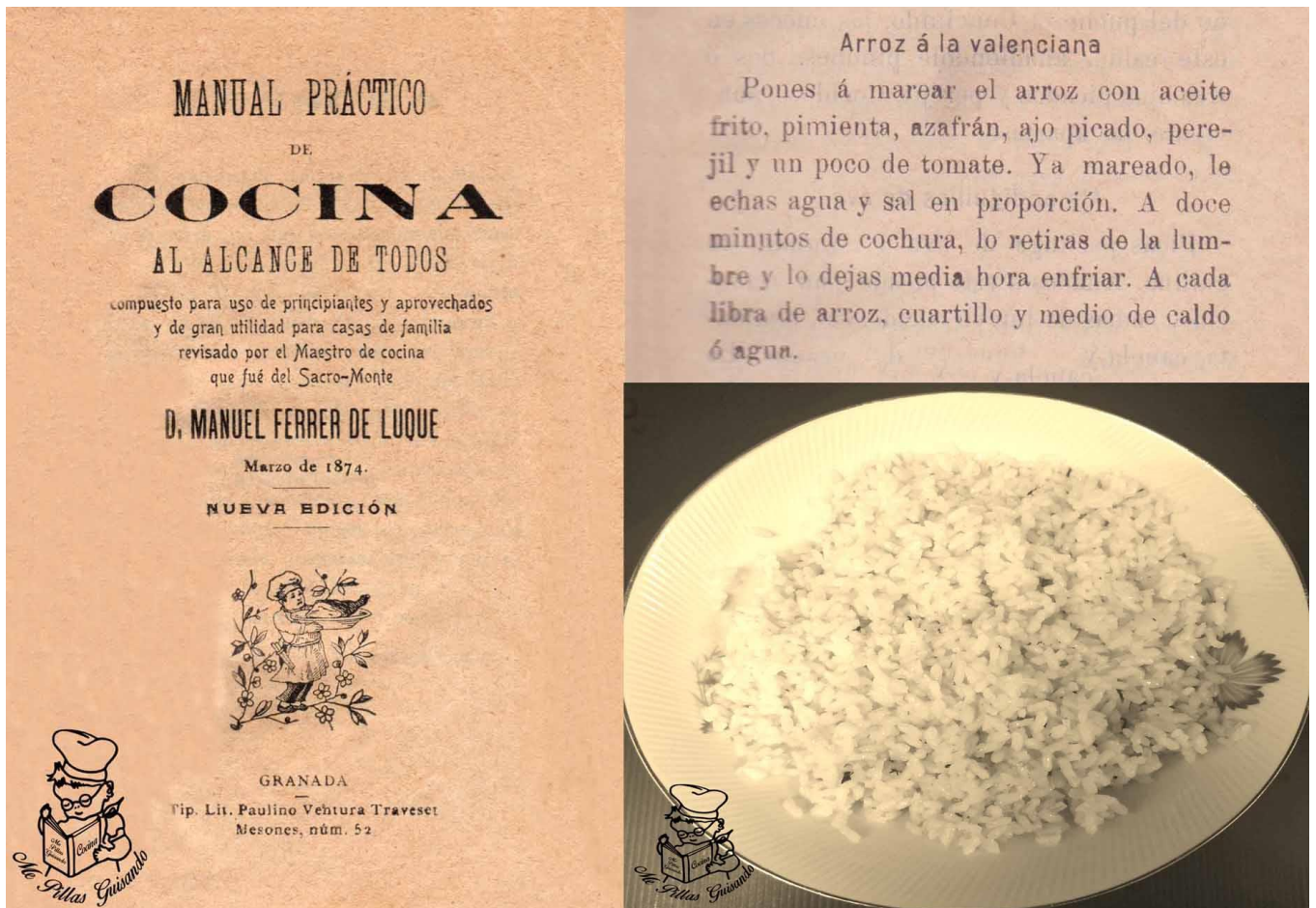




<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ A LA VALENCIANA DE 1874



INGREDIENTES:

- 360 gr. de Arroz redondo.
- ½ Cucharadita de pimienta molida.
- ½ Cucharadita de Azafrán.
- 2 Dientes de Ajo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 1 Tomate maduro.
- 2 L. de Caldo o de agua.
- Sal y Aceite de oliva frito.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones a marear el arroz con aceite frito, pimienta, azafrán, ajo picado, perejil y un poco de tomate. Ya mareado, le echas agua y sal en proporción. A doce minutos de cochura, lo retiras de la lumbre y lo dejas media hora enfriar, A cada libra de arroz cuartillo y medio de caldo o agua.

<https://www.mepillasquisando.com>