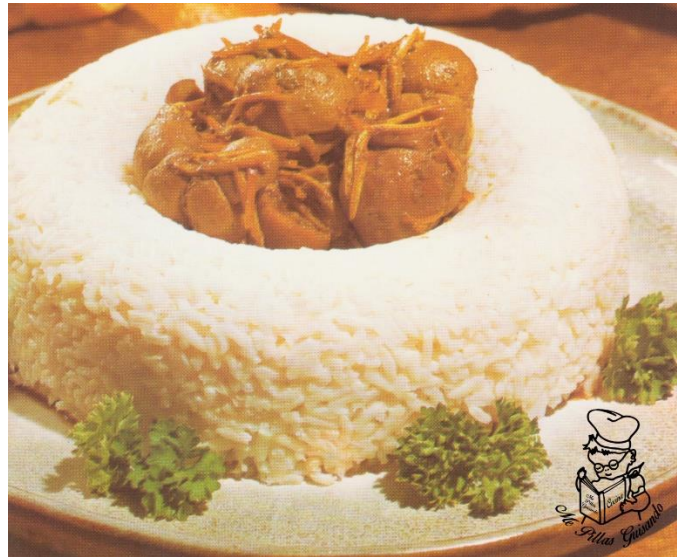




<https://www.mepillasquisando.com>



1122 - HIGADILLOS CON ARROZ BLANCO



INGREDIENTES:

300 gr. de Higaditos de Pollo.
1/2 kg. de Arroz.
6 Cucharadas de Aceite.
1 Ramita de perejil.
1 Trozo de Cebolla.
1 Cucharada de Sal gorda.
2 Cucharadas de salsa de Tomate.
2 Cucharadas de Cebolla picada.
1 Cucharada de zumo de Limón.
1 Cucharada de Zanahoria rallada.
4 Cucharadas de Vino blanco.
Sal.

ELABORACIÓN:

Ponemos los higaditos en agua fría durante 2 horas, limpiamos de grasa, separamos de los corazones y partimos en 2 ó 3 pedazos. Ponemos un poco de sal y el zumo de limón. En una cacerola, ponemos abundante agua, la sal gorda, la rama de perejil y el trozo de cebolla. Cuando está hirviendo, echamos el arroz, cocemos 15 minutos, sacamos y escurrimos y lavamos en un colador, untamos un molde de corona con un poco de aceite, ponemos dentro el arroz bien apretadito y rociamos con 3 cucharadas de aceite frito. En una sartén ponemos el aceite restante, la cebolla picada y cuando está empezando a dorarse, ponemos la zanahoria rallada. Rehogamos bien, añadimos el tomate y los higaditos, bien escurridos. Cuando han pasado 5 minutos, ponemos el vino blanco y dejamos hervir durante otros 10 minutos. Metemos el arroz al horno fuerte, dentro del molde, durante 6 minutos. Volcamos el molde sobre una fuente caliente y colocamos los higaditos en medio de la corona, con cuidado de no manchar el arroz. Se adorna con unas ramitas de perifollo y se sirve.

<https://www.mepillasquisando.com>