



<https://www.mepillasquisando.com>



1288 - 99 - POLLO ENTERO CON ARROZ 1874

Pollo entero con arroz

Limpio el pollo, vaciado del menudo y descañonado, le vuelves las patas hacia la panza. Lo pones boca abajo en una cazuela con caldo suficiente del puchero, y lo dejas dar un par de hervores. Ya dados, sazonas el caldo, lo especias, limpias arroz y lo echas. Tapas la cazuela y lo dejas cocer á fuego lento hasta estar todo tierno. Ya que lo está, lo pruebas de sal, lo apartas y dejas un poco que repose.

MANUAL PRÁCTICO
DE
COCINA
AL ALCANCE DE TODOS

compuesto para uso de principiantes y aprovechados
y de gran utilidad para casas de familia
revisado por el Maestro de cocina
que fué del Sacro-Monte

D. MANUEL FERRER DE LUQUE
Marzo de 1874.
NUEVA EDICIÓN

GRANADA
Tip. Lit. Paulino Ventura Traveset
Mesones, núm. 52

INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 2 L. de Caldo del Puchero.
- 1 Cucharada de Especias al gusto.
- Sal y Pimienta.
- 200 gr. de Arroz redondo.

ELABORACIÓN:

Limpio el pollo, vaciado del menudo y descañonado, le vuelves las patas hacia la panza. Lo pones boca abajo en una cazuela con caldo suficiente del puchero, y lo dejas dar un par de hervores. Ya dados, sazonas el caldo, lo especias, limpias arroz y lo echas. Tapas la cazuela y lo dejas cocer a fuego lento hasta estar todo tierno. Ya que lo está, lo pruebas de sal, lo apartas y dejas un poco que repose.

FACEBOOK: Cocina Española Casera