

ARROZ VERDE

Ingredientes

- Pechugas (la cantidad depende de las personas, si son seis personas, pones 6 pechugas)
- 2 latas de sopa de consomé (si no hay consomé, cáculas 2 latas de agua y dejas hervir allí 6 cubitos de pollo Maggi).
- $\frac{1}{4}$ de mantequilla, más la mitad de otro cuarto de mantequilla.
- 2 latas de sopa de crema de hongos o de pollo (de lata)
- 15¢ de perejil, 15¢ de cebollina, 2 ajíes verdes, 2 cucharadas de salsa inglesa, 2 cucharadas de salsa china, 2 cucharadas de curry, aceitunas (sin semilla), queso parmesano, 4 huevos duros, ajos. 5 tazas de arroz. Líquido verde para icing de cakes.

Procedimiento

El arroz se hace como un arroz corriente, sólo que en vez de agua lleva las latas de consomé (si le falta líquido para cocinar el arroz agrégale un poquito de agua), ahora en vez de aceite, échale el cuarto, más la mitad de otro cuarto de mantequilla, sal al gusto. Pónle unas 4 gotas del líquido verde que se utiliza para teñir las pastas de los cakes.

Aparte guisas las pechugas con todos los ingredientes bien picados (cebolla, perejil, cebollina, ajíes, salsa inglesa, salsa china, ajos, curry, etc...(todos verdes). NO SE LE PONE JAMAS PASTA DE TOMATE. Se le agrega un poco de agua para que las pechugas queden con su salsa. Cuando están cocidas le quitas los huesos y pellejos y la deshilachas en tiras largas, y luego las vuelves a poner en su salsa. Ahora mezcla el arroz verde, con las pechugas y su salsa.

Este arroz ya mezclado lo pones en un recipiente (pyrex), y entonces lo cubres con la sopa de hongos (sin diluir), lo rocías con queso parmesano y lo adornas con los huevos duros partidos en rodajas y las aceitunas. Hornear a 350º por media hora más o menos.

Nota: Si lo vas a calentar el día siguiente agrégale una taza de agua rociando la superficie de encima.