



ARROZ CON CARNE

Normatyw surowcowy:

- Ryż 50g
- Mięso wieprzowe 100g
- Pieczarki 30g
- Bulion 80ml
- Tapioka 15ml
- Tłuszcz z kaczki 15ml
- Biała fasola 30g
- Kalafior, brokuł (do dekoracji)



Źródło: <http://www.pronto.com.ar/articulo/cocina/guiso-arroz-carne/20160610143024214420.html>

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę pokrojoną na kwadratowe kawałki usmażyć na rozgrzanej patelni. Gdy uzyska brązowo-złoty kolor dodać pieczarki pokrojone w plastry. Chwilę podsmażyć i dolać wywar. Jak zacznie wrzeć dodać wcześniej ugotowany ryż i fasolę. Po paru minutach gotowania dodać powoli tapiokę i tłuszcz z kaczki. Na koniec posypać drobno pokrojonym brokułem i kalafiozem.

VUELVE CAROLINA

Marta Węclowska, klasa III K