



Fundusze Europejskie  
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



# Arroz meloso de ibéricos



## Normatyw surowcowy:

- 300g bulionu z kury
- 300g bulionu z kaczki
- 100g cebuli
- 100g pora
- 250g ryżu Carnaroli
- 1200g zaostzonego bulionu
- 3kg jamón'a z kością
- 1,2kg boczku

Źródło: Zbiór własny

## Sposób sporządzania:

Warzywa obierz i pokrój w drobną kostkę, następnie usmaż. Trzykrotnie zetrzyj jamón i gotuj na małym ogniu z posiekanym boczkiem przez 5h z 20l wody. Gotuj w bulionie z jamón'em, dobrze odcedzić i wysuszyć w 65°C. Po wyschnięciu smażyć w temperaturze 220°C. Ryż podawać z bulionem i z mięsem udekorowane sezonowymi grzybami.

**Monika Gręda Klasa 3K - „Restaurante Vuelve Carolina”**