



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

17 DE AGOSTO DE 2019 “ARROCES DEL MUNDO”

2019KO ABUZTUAK 17 “MUNDUKO ARROZAK”

RECETAS / ERREZETAK

Aquí están las recetas de todos los arroces que hemos degustado, salvo la del Restaurante Chino Asia al que guardaremos el secreto profesional y de alguno que finalmente no acudió.

Bertan daude dastatu ditugun arroz guztien errezetak, Asia Txinatar Jatetxearena izan ezik, sekretu profesionala gordeko baitiogu eta azkenean joan ez ziren batzuen.

1. ARROZ MIL DELICIAS RESTAURANTE CHINO ASIA

2. KYNKAFKA / KWENKWEN / KWANKWAN ASOCIACIÓN DE MUJERES DE GHANA.

Kyinkafa/kwenkwen/kwankwan

Ingredientes: Dawada

Curry

Nuez moscada

Cebolla

Aceite

Huevos

Espaguetti

Lechuga

Tomate

Tomate fruto

Ginger

Atun

Arroz

Sal

Pescado salado

Alubias

3. ARROZ JUANE DE PERÚ.

PODEMOS/AHAL DUGU DE BURLADA

Ingredientes:

3 tazas de arroz

3'5 de agua

Aceite

5 cebollas

1 cabeza de ajos



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

100 gr. azafrán molido

Azafrán fresco

12 huevos

1 kilo de pollo

20 hojas de bijao (hoja de plátano)

100 gr. orégano

150 gr. aceituna

Cilantro

Hilo para atar

Ingredientes para la salsa: 1 kilo de cebolla, 1 ají amarillo, 1 bola de rocoto (guindillas), 1 galleta de sal, aceite, leche, sal y pimienta.

Ensalada: 1 ají amarillo, cebolla, limón, cilantro picado y salpimentar.

Elaboración:

En una cazuela ponemos el aceite y cuando está caliente añadir cebolla en dados, ajo y azafrán a pochar. Un poco de agua para que no se queme con el cilantro licuado. Se añade el pollo y se cubre con más agua. Agregar el arroz y hacer hasta que se evapora el agua. Se separa el arroz y el pollo. Se baten 8 huevos y 4 se cuecen. El batido de huevos se mezcla con el arroz. Se lavan las hojas de bijao y en cada una ponemos una porción de arroz y le añadimos una pieza de pollo, las aceitunas enteras y el huevo cocido. Se envuelven haciendo una bola y se ata con el hilo.

Se cogen las bolas y se meten en una olla rellena de hojas de bijao, se pone agua sin que sobrepase las bolas y se pone a cocer hasta que cojan el aroma de las hojas.

En los Arroces del Mundo se ha hecho con pechugas sin hueso.

Aparte hacemos la ensalada y la salsa y se sirven por separado. Se abre el juane y se le echa la salsa, acompañando de la ensalada.

4. FRIED RICE

ASOCIACIÓN NIGERIANA EN NAVARRA.

Alas de Pavo

Arroz

Aceite

Zanahoria

Guisantes

Mujellas

Cebollas

Primientos Verde

Primientos rojo

Picante

Caldo en polvo

Nuez Moscada

Sal



5. ARRÒS NEGRE (ARROZ NEGRO) DE CATALUNYA.

CUADRILLA DE ESTHER BIDEGAIN.

Ingredientes para 4 personas:

350 g. de arroz, 800 gr. de sepia con su tinta. 200 ml. de vino blanco, 1 litro de caldo de pescado, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, aceite de oliva, sal y pimienta

Elaboración:

1. Se limpia bien la sepia o se compra limpia. Se trocea y se guardan las bolsas de tinta que se añadirán después.
2. Se pela y se trocea la cebolla, los dientes de ajo y los pimientos. Se echan en una cazuela ó paellera añadiendo un buen chorro de aceite de oliva. Se rehoga todo con las hojas de laurel removiendo bien.
3. Cuando la verdura esté dorada, se agregan los trozos de sepia, teniendo en cuenta en bajar el fuego a la mitad. Se calculan unos 10 minutos más o menos.
4. Se mezcla la tinta de la sepia con el vino blanco, removiendo bien, para que se diluya por completo. Se agrega el arroz a la paella junto con la tinta y el caldo de pescado. Salpimentar al gusto y dejar que se haga entre 15 – 20 minutos hasta que el arroz esté completamente hecho.

6. ARROZ AL TROTE DE ASTURIAS.

CUADRILLA DE TXEMA NOVAL ALCALDE DE BURLADA.

Los ingredientes son arroz, varios dientes de ajo, pimentón dulce, aceite y agua.

Se pelan los ajos enteros y se fríen en el aceite hasta dorarlos. Se añade el pimentón dando vueltas rápido para que no se quemem.

Se añade el arroz y se echa agua abundante para que quede caldoso (la medida es 1 taza de arroz por 4 de agua).

7. RECETA DE ARROZ CON SALSA DE YASSA CON POLLO.

FLOR DE ÁFRICA.

Ingredientes: ½ taza de jugo de limón recién exprimido, 4 cebollas cortadas en rodajas finas, sal y pimienta negra recién molida al gusto, 5 cucharadas de aceite de maní, 1 kg y medio de pollo cortado en trozos pequeños, 1 chile habanero entero, 1 taza de aceitunas rellenas de pimiento, 4 zanahorias cortadas en rodajas finas, 1 cucharada de mostaza estilo Dijon, ½ taza de agua y arroz blanco para acompañar.

Elaboración:

En un bowl preparar el adobo mezclando el jugo de limón, cebolla, sal. Pimienta, chile picado y cuatro cucharadas de aceite de maní.



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

Coloque los trozos de pollo en el adobo asegurándose de que todos estén bien cubiertos. Cubra el recipiente con papel film y deje el pollo a marinarse durante al menos 3 horas en la nevera. Precaliente el horno a 190 grados. Retire los trozos de pollo, reservando el adobo y la cebolla, y colocar el pollo en una bandeja. Ase el pollo hasta que se dore ligeramente por ambos lados. Retire las cebollas de la marinada y cocínelas lentamente hasta que estén tiernas y translúcidas. Agregue la marinada reservada. Cuando la salsa esté caliente, añada los trozos de pollo, aceitunas, zanahorias, mostaza y agua. Revuelva para mezclar bien y llevar lentamente a ebullición. Baje el fuego y cocine a fuego lento, tapado durante unos 30 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido. Sirva sobre arroz blanco.

8. ARROZ CON LECHE COLOMBIANO.
ASOCIACIÓN INTEGRACIÓN SIN FRONTERAS.

Ingredientes:

Arroz
Leche
Canela
Coco rallado
Nata de cocinar
Leche carnecio
Leche condensada
Queso latino

Elaboración:

1. En una olla pequeña, agregue agua y las astillas de canela, llevar a hervir y cocinar durante 10 minutos. Reserve y deseche las astillas de canela.
2. Coloque el arroz y el agua de canela en una olla grande a fuego medio y cocine por 5 minutos.
3. Añada la sal, la mantequilla, el extracto de vainilla, 2 tazas de leche y el azúcar. Revuelva bien para mezclar y cocinar sin tapar durante 15 minutos aproximadamente.
4. Reduzca el fuego a medio-bajo. Agregue el resto de la leche y la leche condensada. Remover con una cuchara de madera. Cocine durante 1 hora y 15 minutos, o hasta que el arroz con leche espese.
5. Revuelva bien y retire del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. La consistencia debe ser muy cremosa. Refrigere por lo menos 1 hora o toda la noche.

9. EUSKAL RISSOTO.
AXULAR ELKARTEA.

Osagaiak:

400 gr. arroz
Onddo kilo bat, tipulin bat, bi porru, ardo zuri kopa bat
Ura, gazta, 75 gr. , oliba olioa, gurina, 75 gr., gatza, perexila apaintzeko

Prestaketa

Onddoak eta barazkiak garbitu.



Burlatako Udala Ayuntamiento de Burlada

Porruen eta tipulinen zati berdeak uretan egosi, iragazi eta gorde. Arrozaren bikoitza kalkulatu.

Porruak eta tipulinak txikitu eta oliotan jarri. Onddoak txikitu eta gehitu. Erregosi eta gurina eta arroza gehitu, 100 gr. pertsona bakoitzeko.

Ongi nahastu eta saldaren erdia gehitu. Ongi nahastu eta pixkanaka-pixkanaka salda beroa gehitu. Ardoa bota, nahastu eta gero gazta birrindua. Ongi sukaldatu dadila eta ondoren estali trapu batekin minutu batzuk.

Ingredientes:

400 gr. De arroz, 1 kg hongos, 1 cebolleta, 2 puerros, 1 copa de vino blanco, Agua, 75 gr. queso, Aceite de oliva, 75 gr. mantequilla

Sal, Perejil para decorar

Elaboración

Limpiar los hongos y verduras

En una cazuela con agua cocer las partes verdes de los puerros y cebolletas, colar y reservar, calcular el doble que de arroz.

Picar bien fino los puerros y cebolletas y poner en una cazuela con aceite, picar los hongos y añadirlos, rehogar e incorporar la mantequilla y el arroz, 100gr por persona, mezclar bien y verter la mitad del caldo, remover bien e ir añadiendo el caldo poco a poco en caliente, verter el vino, mezclar y seguido el queso rallado que se cocine un poco apagar el fuego y tapar con un trapo unos minutos.

10. ARROZ DE CORDERO CON ZANAHORIA Y GUISANTES.

ASOCIACIÓN TIRIS TIERRA BRAVA/LUR BIKAINA DE SAHARAUIS

Sofreír en aceite de oliva 2 dientes de ajo y la cantidad necesaria de carne de cordero. Añadir las zanahorias cortadas en cuadraditos, remover unos minutos y añadir los guisantes junto a la sal y las especias (perejil picado y comino).

Remover unos minutos y añadir el agua. Esperamos unos 15 minutos a que se cueza todo para que el arroz coja mucho sabor. Al final añadimos el arroz y esperamos a que se cocine.

11. PAELLA A LA NAVARRA/PAELLA NAFAR ERARA.

AGRUPACIÓN SOCIALISTA DE BURLADA.

Ingredientes: 6 **txistorras (cerdo)** dulces, 2 kg de alcachofa de Tudela, 1,5 kg de pimiento rojo "piquillo" de Lodosa, 2 kg de espárrago blanco D.O. Navarra calibre medio, 6 kg. Arroz "bomba", 12 litros caldo de verdura, 2 kg tomate natural bote, 1 litro aceite de oliva, 0,5 kg sal, 10 g hebras de azafrán, **1 litro vino blanco Chardonnay (alcohol)**, 200 g ajo.

Elaboración:

1. Trocea todas las verduras y las txistorras. En trozos pequeños y uniformes. Las alcachofas las hervimos unos 10-15 minutos a fuego fuerte.

2. Echamos aceite de oliva a la paella a fuego fuerte hasta calentar. Llegado el punto de temperatura echaremos los pimientos y removeremos para aromatizar el aceite.



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

3. Iremos incorporando el resto de verduras (alcachofas, espárragos). Hay que cortar la verdura justo antes de echarla, para que no se oxide. Bajaremos el fuego a bajo; para remover durante unos 15 minutos. Así se harán por completo
4. El tomate se echa en la paella cuando el resto de verduras estén prácticamente sofritas. Removeremos bien todos los ingredientes para que se mezclen sabores; lo mantendremos a fuego suave otros 5 minutos.
5. Echamos el azafrán y la sal. Echamos el arroz por todo el recipiente junto con la txistorra para que no se queme.
6. Incorporamos el caldo de verduras: aproximadamente el doble de la cantidad de arroz; teniendo en cuenta que las verduras sueltan agua. Añadimos el ajo.
7. Importante no añadir más cantidad y no remover el arroz; que se cueza 15-20 minutos a fuego fuerte, controlando el caldo para que no se consuma rápido (si no queda caldo pero el arroz todavía está duro, bajaremos el fuego, sin que se evapore).
8. Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

12. ARROZ CON POLLO NZAME.

ASOCIACIÓN MALIENSE/AOCIACIÓN BENKADI.

Ingredientes: 2 kg de muslo de pollo, 3 kg de arroz, ¼ kg de zanahorias, 250 gr de repollo, 125 gr de calabaza, 125 gr de berenjena, 1 lata de tomate concentrado (250 gr), 50 gr de tomate natural, 125 gr de yuca, 100 gr de cebolla, 25 gr de ajo, 1 pimiento rojo, 175 cl. De aceite, 1 manojo de perejil, 2 hojas de laurel, sal al gusto, guindilla al gusto.

Elaboración:

Se pelan todas las verduras, se lavan bien y se escurren. Tomate en 4 trozos. Se mezcla el tomate concentrado con un poco de agua. Se añade aceite en la olla y se pone al fuego. Cuando está caliente se incorpora la cebolla y la sal. Una vez que está bien pochado, se añade el tomate concentrado. Se remueve un poco, se introducen el pollo y una hoja de laurel. Se incorporaran los trozos de tomate natural. Se remueve un poco, se introducen el pollo y una hoja de laurel. Se incorporan los trozos de tomate natural. Se remueve hasta que el aceite se quede encima del tomate y se deja cocer durante 5 minutos. Se añade una cantidad de agua 2 veces proporcional a la medida del arroz y un poco de sal.

Se introducen la zanahoria, los pimientos, la yuca, la berenjena y la col. Se deja cocer unos minutos y cuando esté hirviendo, un poco después la calabaza. Cuando las verduras estén bien cocidas, se reduce a fuego lento y se comprueba la dosis de sal. Se retiran todas las verduras y el pollo con un poco de salsa reservándolo aparte. Se añade el arroz con el caldo que queda. Se tritura un poco de cebolla, ajo, pimienta negra y se introduce también. Se comprueba de nuevo el sabor y se añade sal al gusto. Se deja cocer durante 10 minutos, luego se remueve y se tapa bien. Se deja otros 5 minutos y el arroz ya está listo. Se pone el arroz en un gran bol y se añade un poco de salsa por encima acompañado de las verduras y el pollo.



13. ARROZ AFRICACOLOMBIA BOCHINCHE **CUADRILLA DE NEIVI AYOBÍ**

Arroz Africacolombia bochinche

Ingredientes

Arroz

Lentejas

Cebolla: 1 unidad

Tomate: 1 unidad

Ajo :1 unidad

Pimentón :1 unidad

Pollo o carne picada (carnes según gusto): 1 unidad

Cilantro según gusto

Oregano

Maggi opcional

Salsa china

Sal gusto

Preparación

El arroz cocido según gusto de los comensales preferiblemente blanco

Lentejas se preparan cocido según gusto de los comensales sin ningún tipo de condimentos se deja reposar

Con el picado en cuadros fijos pequeños de cebolla ,pimentón, tomate ,orégano ,maggi y especies de gusto , se pone a sofreír con muy poco aceite, se ha integra el arroz y las lentejas , si la mezcla a gusto está muy seca se agrega salsa china o agua del caldo que a continuación se menciona.

Reservar la esta mezcla

Con el picado en cuadros fijos pequeños de cebolla ,pimentón, tomate ,orégano ,maggi y especies de gusto se mezcra en un bol al fuego con agua y se agrega las carnes que se hubiera escogido

Se espera que los ingredientes estos cocidos quedando así una sopa clara. Servir

Se puede servir la mezcla del arroz y lentejas y encima el caldo en dos platos distintos

14. ARROZ RELLENO CON LONGANIZA **ASOCIACIÓN VIRGEN DEL CISNE DE ECUADOR.**

Ingredientes para 50 platos:

- _ 8 kilos de arroz largo
- _ 5 longanizas grandes
- _ 2 kilos de zanahorias
- _ 2 kilos de guisantes
- _ 4 latas de aceitunas
- _ 1 kilo de cebolla
- _ 1 kilo de tomate
- _ 10 dientes de ajos
- _ 10 pimientos verdes



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

- _ cilantro
- _ orégano
- _ comino
- _ azafran
- _ aceite
- _ sal al gusto

Elaboración:

Refreir las cebollas, el tomate, pimiento y los ajos, luego agregar las longanizas en pedacitos y seguir refriendo con el cilantro.
A esto le agregamos el comino, azafrán y sal al gusto.

Aparte cocinamos el arroz y cuando ya esté hecho lo mezclamos con los ingredientes que hemos refreido y ya está listo para servir.

15. ARROZ LOCRIO DE REPÚBLICA DOMINICANA
CUADRILLA DE INDIRA MENDEZ

Ingredientes:

Ajo cebolla, orégano, pimienta negra, pimiento verde, pollo (se puede utilizar otra carne), tomate frito, aceite y 4 kilos de arroz.

Elaboración:

Se condimenta la carne y picada a trozos muy pequeños se le pone pimiento verde, cebolla y orégano. Se sofríe la carne hasta coger color y a fuego despacio luego se le pone tomate frito y después agua depende cuantos kilos de arroz. Se lava el arroz y se pone en el cardero hasta consumir el agua se tapa y a fuego lento.

16. ARROZ BOLIVIANO CON QUESO
CUADRILLA DE ERIKA ROSALES

Ingredientes:

- 1 Taza de arroz
- 1/2 Taza de leche
- 1 Taza de queso chaqueño o menonita, cortado en láminas
- 2 1/2 Tazas de agua
- 1 Cuchara de aceite
- Sal a gusto

Elaboración:

Cocine el arroz en el agua hirviendo con aceite y sal a gusto. Cuando este cocido y húmedo, añada la leche calculando que el arroz no quede muy líquido y deje hervir. Añada el queso y mezcle bien.
Sirva inmediatamente.



17. ARROZ CON POLLO VENEZOLANO

ASVENA

Tiempo de preparación

5 Min

Tiempo de cocción

20 Min

Tiempo de reposo

5 Min

Raciones

Para degustación, 100 personas por kilo, por 4 kilos de alcanzan 400 porciones

Ingredientes:

- 1 kg Pollo
- 400 g de bacon en cuadritos
- 1 kg Arroz
- 8 Tazas Agua
- 1 bolsa de onoto o colorante amarillo
- 1 Cebolla grande
- 4 dientes de Ajo
- 1 Ají dulce
- 2 Pimentones rojos grandes
- 2 Pimientos verdes largos
- 1/2 Cucharada Pimentón dulce
- 1 Rama Cebolleta
- 1 Rama Puerro
- 2 Zanahoria
- 1 Lata Guisantes
- 1 lata de maíz dulce
- 1 Cucharadita Salsa inglesa
- Mostaza
- 1 Hoja Laurel
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Pimienta
- Perejil
- Aceitunas
- Aceite de girasol

Elaboración:

1. Tenemos que tomar en cuenta algo, antes de realizar el arroz con pollo como dos horas antes, debes colocar en un recipiente el pollo picado en trozos, incorpórale sal, salsa inglesa, mostaza y comino, mézclalo bien.



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

2. Colocar abundante aceite con el onoto, para colorearlo, esperar que suelte el color a fuego lento, y reservar
3. En una olla, cazuela o paellera, coloca un chorrito de aceite onotado, cuando este en temperatura media, coloca la cebolla, el ajo porro y el ajo finamente picado. Una vez que se cristalicen coloca el cebollín también finamente picado. También incorpórale el pimentón, el ají dulce también finamente picado.
4. En el sofrito que tienes en la olla, agrégale el pollo que tienes reservado y mezcla bien. Seguidamente agrégale el balcón, dejar sofreír bien. Ahora agrega las zanahorias picadas en cuadritos y la hoja de Laurel.
5. Pasado 5 minutos, agrega dos tazas de arroz, en este momento el pollo ya debe estar soltando todos sus jugos. Incorpórale el guisante, el maíz y las aceitunas, completa las dos tazas de agua y tapa por un momento. Debes revisar si está bien de sal y perejil, agrégale a tu gusto.
6. Se deja cocinar por un lapso de 15 o 20 minutos, hasta que el arroz este en su punto.

18. JOLLOF RICE. RECETA DE GUINEA ECUATORIAL
CUADRILLA DE TERESA ANDRADE

Ingredientes:

- Arroz
- Aceite
- Tomate Tinto
- Caldo, Sal, Cebolla, Ajo, Pimiento, Canela
- Crafish
- Muslos de Gallina se deja reposar.

Elaboración:

se trata de meter el aceite a la olla bueno, después de meter la olla sobre el fuego, freir la cebolla, el ajo, el Crafish, el Pimiento, también puedes meterle vegetales, Después meter el tomate, y cuando ya esté bien frito, le metes el arroz, luego el caldo, la sal y la canela, lo fries todo junto y bien, el agua en el que has hervido la gallina pero muy bien condimentado y sabrosísimo le metes en la olla del arroz para hervirlo con ello, y el pollo se frie y cuando todo ya este cocido, se mete junto el arroz y listo,

19. ARROZ RELLENO NICARAGÜENSE
ASOCIACIÓN MUJERES DEL MÁIZ DE NICARAGUA

Ingredientes:

4 Kg de arroz, 3 pollos, 2 kg de ternera, 2 paquetes de salchichas de pollo, 1 bolsa de zanahorias, 1 malla de pimiento verde, 1 malla de cebolla, 6 ketchup, 2 mostaza.

Elaboración:



Burlatako Udala
Ayuntamiento de Burlada

Primero picamos todas las verduras mientras se cuece el pollo. Luego freímos el arroz y le echamos el caldo del pollo. Mientras el arroz se está secando en otra sartén se pochan las verduras y cuando el arroz está seco se mezcla todo.

20. ARROZ CON PESCADO DE SENEGAL
CUADRILLA DE ABOU DIOUF

Ingredientes: Arroz largo, merluza u otro pescado (se pueden poner dos pescados a la vez pq es más sabroso), zanahoria, berza, yuca, berenjena, pimiento verde, pimiento rojo, tomate natural triturado, aceite de oliva, perejil, laurel y cayena.

Elaboración: Echamos aceite en la cazuela, cortamos cebolla, pimiento verde y rojo y sofreímos. Picamos el ajo y lo echamos junto al tomate triturado. Se deja 8 minutos haciéndose. Ponemos 2 litros de agua. Cortamos las zanahorias, las berenjenas, la yuca y la berza bien lavadas previamente. Las echamos al agua 10 minutos hirviendo y en ese momento se echa el pescado en lomos medianos. Se deja a fuego lento durante 40 minutos. Se cuele el caldo y se reservan las verduras y la merluza por separado. Se pica ajo, perejil, laurel y cayena y se mete en agujeros profundos que hemos hecho previamente en los lomos del pescado para que coja mucho sabor. El arroz se limpia con agua y se echa al caldo hasta que hierva, en ese momento se revuelve y se deja a fuego lento hasta que se haga bien. Se sirva el arroz blanco y por encima se echa como guarnición el pescado y las verduras. La sal se echa al gusto durante todo el proceso.

21. ARROZ GLUTINOSO TAIWANÉS
CUADRILLA DE DIANA CHOW

Ingredientes :

Arroz glutinoso 3kilos, arroz blanco 3kilos, shiitake 3bandejas(Aldi) , becon trozos (Lidl) , cebollas moradas 3, Cebolletas frescas 3, aceite de oliva.

Condimentos:

Aceite de sésamo, vino blanco, salsa de soja, azúcar, sal, pimienta recién molida, 3 pastillas de caldo

Elaboración:

- 1) Poner el arroz glutinoso a remojo por lo menos 4 horas, después juntar con el arroz blanco para cocinar en vapor durante 25 o 30 minutos,
- 2) Cortar cebollas moradas, cebolletas y shitakes en trozos,
- 3) Echar un poco de aceite en el sartén para dorar cebollas y cebolletas, luego mezclar con shitakes,
- 4) Mezclar becon junto con el 3) y echar todos los condimentos bien mezclado todo durante 3 o 5 minutos, apagar el fuego.
- 5) el último, echar poco a poco todo el arroz ya cocido mezclar bien todo y listo para disfrutar!



22. ARROZ TRES DELICIAS COLOMBIANO
CUADRILLA DE ERLAND RAMÍREZ

Ingredientes :

- 3 huevos
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 unidad de cebolla picada
- 2 cebollas largas picadas
- 1 diente de ajo picado
- 100 gramos de tocineta ahumada cortada en cubitos
- 150 gramos de jamón de cortado en cubitos
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración:

Preparar con los huevos una tortilla francesa, cortarla en cubitos y reservar.

A continuación, calentar la mantequilla en una sartén y freír las cebollas, el ajo, la tocineta y el jamón, revolviendo, sin que lleguen a dorarse.

Sazonar con sal y pimienta.

Por último, poner el arroz en una fuente, incorporar la tortilla y los ingredientes fritos en la sartén, agregar el perejil, mezclar todo bien y servir.