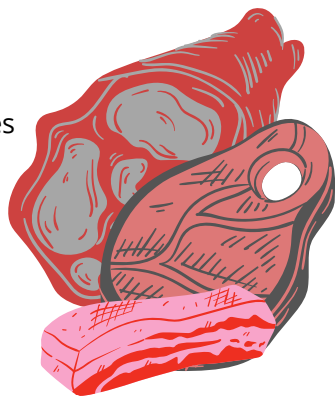


ARROCES

ARROZ AL HORNO CON CABEZA DE CERDO

Se prepara igual que el de ternera sólo que cambiándole la carne por cabeza de cerdo (oreja, morro, pata y magra) esta se sofríe antes de hervir.

Estos arroces tienen más grasa en las carnes por lo tanto sólo necesitan el aceite justo para el requemo del arroz.



Receta de:
Ma Dolores Vera Gómez,
enseñada por su madre
política Remedios Gómez.