

Camp Caprice 7

## Aguadito de Pato

6 presas de pato  
sazonadas con sal  
y pimienta

$\frac{1}{2}$  cebolla roja  
regular cortada  
en cuadrillos

3 dientes de ajo  
pequeño

arvejas 1 toza

$\frac{1}{2}$  tomate pelado  
sin pepas cortadito

1 paquete de culentú  
pequeño

3 cucharadas de  
leche -

col - sazónada  
de pollo 1 cubito.

Pachaz Urpywku

## Preparación

Poner en una olla con aceite el pato la cebolla los ajos el tomate y freírlos por un rato moviendo constantemente luego se le agrega el tomate - color - el loche y la mitad del culantro se tapa se deja que suelde todo esto a fuego lento unos 5 minutos, luego se incorpora agua suficiente para que quede caldoso apenas se cocine el pato se le agrega el arroz y el resto del culantro probar la sal.