

Camp Caprice 97

Arroz con Pato

6 presas de pato
sazonadas con sal
y pimienta -
1 cebolla grande
cortada en cuadratos
5 ajos picaditos
un poco de color
1 cucharada
Anchovy 1 Taza
calentado 1 paquete
2 cucharadas de
"loche"
arroz 2 tazas.

Preparacion

freir el pato
dorando las presas.
luego incorporar la
cebolla finamente

Pacchaz Urpyuktu

precada y tapar la
olla para que suede la
cebolla, no se deja que
dore sino amarga.
al cabo de un rato que
se note transparente la
cebolla se pone el
ajo picadito se remueve
un rato tapando la olla
de alli se incorpora el
pochito y la mitad del
culantro picadito chiquito
1 cucharada de color y
se le pone ^{cerveza despues} ~~agua~~ calculan
do que tiene que hervir ^{el agua}
el pato para que se
cocine. por lo general
se pone el doble de agua
se prueba la sal y se
pone luego el arroz se
baja el fuego para que
el fondo no se pegue. ya
cuando comenzo a secar se
se pone el resto del culantro

de unas tres de pimiento