

PLATO DE FONDO

ARROZ CON MACHAS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 chalota picada muy chica
- 2 tazas de arroz
- ½ taza de vino blanco
- Pimienta
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 2 cucharadas de crema
- 1 o 2 cucharadas de queso crema
- 2 bandejas de machas con ½ concha

Preparación:

- Poner en una olla aceite de oliva, 1 chalota picada muy chica dorar un par de minutos y agregar 2 tazas de arroz. Revolver por 4 a 5 minutos para granear. Agregar 1/2 taza de vino blanco más 1 cucharadita de sal y pimienta y cocinar sin la tapa por tres minutos.
- Agregar una cucharada de concentrado de tomate más 2 cucharadas de crema y 3 1/2 tazas de agua hirviendo. Tapar, bajar el fuego y cocinar por 15 minutos. Agregar 1 o 2 cucharadas de queso crema, mezclar y agregar 2 bandejas de machas con 1/2 concha enterradas hasta la mitad, con las conchas incluidas. Si esta seco, le agregas 1/2 taza más de agua hirviendo.
- Tapar y cocinar un par de minutos más para que las machas se pongan rojas. Sacar del fuego y revisar un par de minutos antes de sacar la tapa.

