



## *Receta: Alcauciles al infiernillo*

Ingredientes (para 6 personas):

15 alcauciles medianos  
½ kg. de morrones  
50 grs. de queso rallado  
50 grs. de pan rallado  
½ cabeza de ajo  
Perejil picado  
½ kg. de cebolla de verdeo  
½ kg. de ajo puerro  
250 grs. arvejas frescas (peladas)  
250 grs. panceta ahumada  
4 caldos de gallina  
½ kg. de arroz  
½ kg. de zanahoria.

Preparación:

Quitar las hojas exteriores de los alcauciles (duras) y recortar según el dibujo. Sumergirlos en agua fría con limón, vinagre y un poco de harina.

En una paellera o sartén grande rehogar: los morrones cortados en trozos de aproximadamente 2 cms., agregar algunos dientes de ajo, las cebollas y los puerros (cortados en trozos de 1 cm.).

Sobre el final agregar la panceta ahumada cortada en trozos pequeños.

Mientras tanto, en otro recipiente, preparar los caldos de gallina.

Ecurrir los alcauciles, abrirlos en la parte superior y rellenar con la mezcla de ajo picado, perejil y pan rallado.

Agregar en la paellera el caldo, las arvejas y las zanahorias cortaditas. Cuando rompa hervor agregar el arroz y los alcauciles, tapar y cocinar 20 minutos. Salpimentar a gusto