

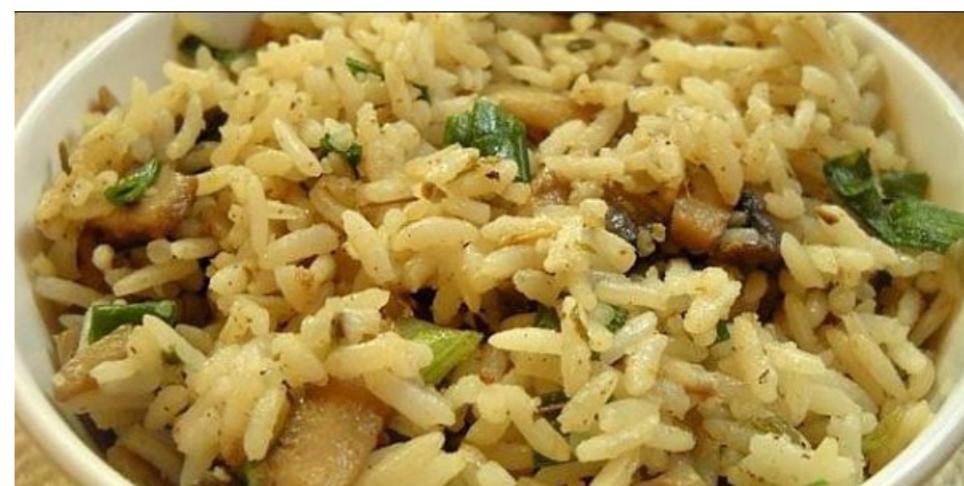
## Arroz Silvestre

### Ingredientes:

1 taza de arroz  
2 cucharadas de mantequilla o margarina  
1/3 de nuez pacana o Pecan  
1 taza de champiñones cortados en tajadas  
1/3 de apio picado  
1/2 cucharadita de mejorana deshidratada  
1/2 cucharadita de sal  
3 cucharadas de harina de trigo  
1 lata de leche descremada evaporada  
1 taza de queso ahumado cortado en cubos

### PREPARACIÓN:

Preparamos el arroz como se indica en el paquete, escurrimos y reservamos.  
Derretimos la mantequilla y mezclamos con la nuez hasta cubrir y calentamos hasta que burbujea.  
Mezclamos con los champiñones, el apio y los condimentos, tapamos y cocinamos hasta que estén tiernos, luego, los mezclamos con la harina y la leche, tapamos y cocinamos 25 minutos o hasta que esté espeso y cremoso.  
Incorporamos los cubos de queso y dejamos reposar cubierto, por unos minutos, antes de servir.



## Calzones Rotos

### Ingredientes:

3 tazas de harina (450 gr )  
1 cucharadita de polvos de hornear  
3/4 tazas de azúcar normal (170 gr )  
ralladura de naranja o limón  
Esto se une  
Son los ingredientes secos  
2 huevos  
1/2 taza de leche y  
1 cucharada de aceite  
unirlos muy bien  
Estos son los ingredientes humedos

### PREPARACIÓN:

En la fuente que están los ingredientes secos (harina etc.) Se unen con los ingredientes húmedos (leche ,huevos ....) Mezclar muy bien hasta formar una masa suave Dejar reposar la masa por 15 minutos tiene que dejarla bien tapada Estirar la masa no muy delgada de 5 a 7 milímetros Cortar rectángulos de 4 por 8 centímetros hacer un corte al medio pasar una punta por el corte extraer la punta dejar las masitas como se ven al final con esta receta salen como 24 unidades freír en aceite medio calientes cada Calzón Tiempo de cocción es de 3 a 4 minutos  
Tiene que esperar que se doren por un lado lo das vuelta y lo doras Sacar dejar sobre papel absorbente (toalla nova)



## Calzones Rotos

### Ingredientes:

3 tazas de harina (450 gr )  
1 cucharadita de polvos de hornear  
3/4 tazas de azúcar normal (170 gr )  
ralladura de naranja o limón  
Esto se une  
Son los ingredientes secos  
2 huevos  
1/2 taza de leche y  
1 cucharada de aceite  
unirlos muy bien  
Estos son los ingredientes humedos

### PREPARACIÓN:

En la fuente que están los ingredientes secos (harina etc.) Se unen con los ingredientes húmedos (leche ,huevos ....) Mezclar muy bien hasta formar una masa suave Dejar reposar la masa por 15 minutos tiene que dejarla bien tapada Estirar la masa no muy delgada de 5 a 7 milímetros Cortar rectángulos de 4 por 8 centímetros hacer un corte al medio pasar una punta por el corte extraer la punta dejar las masitas como se ven al final con esta receta salen como 24 unidades freír en aceite medio calientes cada Calzón Tiempo de cocción es de 3 a 4 minutos  
Tiene que esperar que se doren por un lado lo das vuelta y lo doras Sacar dejar sobre papel absorbente (toalla nova)

