

A photograph of a bottle of Viñas del Vero wine and a bowl of arroz de ternasco. The bottle is on the left, with a red cap and a white label that reads "VIÑAS DEL VERO". The bowl is in the foreground, filled with rice, meat, and almonds. In the background, there is a glass of red wine and a silver pitcher. The text "arroz de TERNASCO" is overlaid on the image in a white, elegant font. A small circular logo with a leaf and a slash is in the top right corner of the image.

arroz de
TERNASCO

Ingredientes:

750 gr de ternasco de Aragón

1 cebolla

20 almendras tostadas

1 vaso (de 250 ml de arroz)

900 ml de agua

Preparación:

En primer lugar sofreimos la cebolla troceada. Retiramos del fuego y freimos el ternasco, muy, muy frito y doradito.

Incorporamos la cebolla, la almendra y el arroz, reogamos y añadimos el agua. Cocemos a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto.

Con las zarpas en la masa