

**Alcachuciles Rellenos:**

Alcachuciles remojados 6  
Cebolla picada 1  
Puerro picado 1  
Perejil picado 2 cucharadas  
Arroz arborio 1 taza de café  
Vino blanco ½ vaso  
Tomate concasse 1 taza  
Manteca  
Oliva  
Aceto  
4 dientes de ajo al medio  
Tomillo  
Limon jugo y ralladura

Lipiar los alcachuciles como para rellenar, dajando la base chata para poder pararlos. Blanquearlos por 5min. Escurrir y secar bien.

Saltear el puerro y la cebolla con oliva y manteca, agregar el tomillo, el arroz .

Incorporar un poco de vino y caldo, dejar que absorba. Repetir y retirar del fuego .

Incorporar el tomate, el perejil y la ralladura. Rellenar, que salga el relleno hacia fuera.

Colocar en una cacerola con tapa, aceite de oliva, los ajos y poner las alcachuciles Colocar vino blanco y caldo hasta la mitad de los vegetales, el jugo de limon y tapar .

Dejar cocinar por 20 min aprox, y cuando el arroz esta listo, destapar, y dejar evaporar si hay mucho liquido.

Rociar con un poco de aceto, a fuego fuerte y retirar.