

# Arroz con anguila y pato



## Ingredientes

400 g de arroz  
1 litro de caldo de carne  
1 pierna y 1 trozo de pechuga de pato y 500 g de anguilas  
1 cebolla mediana, 1 tomate  
1/2 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva, sal  
Pimentón dulce

## Preparación

*Limpiar las anguilas, trocearlas y reservar. Trocear el pato y freírlo con el aceite en una cazuela de tierra y cuando la carne esté dorada, añadir la cebolla, el tomate y el pimiento todo picado. Una vez sofrito, añadir el caldo de carne y dejar cocer unos 15 minutos. Incorporar después las anguilas troceadas y el arroz, dejándolo cocer todo otros 15 minutos. Se rectifica de sal y se tira por encima una picada de ajo y perejil, continuando la cocción unos 5 minutos más. Es preferible que quede un poco caldoso.*

