

### **Vídeo sesión 3: hacer un arroz con costillas**

¡Hola, mamá! ¿Qué hay hoy de comer?

Pues voy a hacer arroz. Mira, ya tengo aquí la olla, voy a echar un poquito aceite y se va calentando. Dejamos aquí la botella. Vamos a poner la cocina y se va calentando mientras troceo las verduras. Estoy con la cebolla, que me gusta partirla en trozos muy pequeños. El pimiento prefiero que sea más grande, en trozos grandes; también, a veces, a alguien no le gusta y lo puede retirar. Esto lo tenemos que poner después de la carne.

Y aquí está la carne: carne de pollo troceada y carne de cerdo. Esta parte son las costillas, tiene hueso y es una parte muy jugosa. Así que vamos a, ya cuando se caliente el aceite, vamos a echar lo primero la sal, segundo pimienta y después ya tomillo, romero, una hojita de laurel, las especias que se quieran añadir.

También tengo por aquí preparado el vino. En esta botella hay vino de cocinar. Es un vino muy rico para hacer los guisos.

Ah, mira, y está aquí el gallo portugués y el arroz preparado. Así que cuando todo esté en la olla: la carne, las verduras, con el vino añadido, vamos a poner el arroz y se va a quedar hecho en quince minutos, pero hay que seguir los pasos, ¿vale?