

Plato fuerte**Arroz de almendras y champiñones**

**Ingredientes**

- # 2 tazas de arroz
- # 4 tazas de agua
- # 2 cucharadas de salsa soya
- # 3 cucharadas de alcaparras picadas
- # sal al gusto
- # 1 taza de coca cola
- # 1 taza de cebolla larga picada
- # 3 tazas de champiñones dorados en mantequilla
- # 1 taza de almendras o nueces tostadas y rayadas
- # ¼ de libra de mantequilla

Preparación

Coloque la mantequilla y la cebolla picada en el recipiente donde va a hacer el arroz y déjela dorar. Luego agregue las dos tazas de arroz hasta que se ponga dorado, aproximadamente unos 3 minutos a fuego lento. Mézclele el agua y la coca cola y a salsa de soya y la sal al gusto, deje hervir durante unos 10 minutos esta mezcla y luego agregue el arroz dorado. Mezclela lentamente y adicione las almendras o nueces tostadas y rayadas, los champiñones y las alcaparras, póngalo a conservar a fuego lento durante 45 minutos y luego sívalo bien caliente.