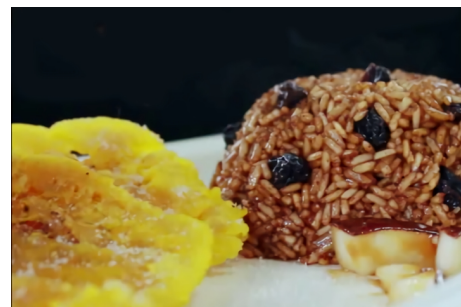


Arroz con coco frito



Ingredientes

Sal: A gusto

Arroz Flor Huila Platino: 1 Libra

Coco rallado: 1 Unidad

Agua: 5 Tazas

Azúcar blanca: 2 cdas.

Uvas pasas (opcional):

Preparación de la Receta

- Licúe el coco rallado y 1 taza de agua y cuele la leche resultante.
- Ponga la leche de coco pura con el azúcar en un caldero al fuego
- Vuelva a licuar el coco rallado en tres tazas de agua y cuele la leche del coco
- Cuando se haya hecho un caramelo en el caldero con la leche de coco pura y el azúcar, añada el resto de leche que se obtuvo en la segunda licuada
- En ese momento deberán formarse pequeños pedazos de cocada (dulce de coco)
- Agregue las uvas pasas cortadas en mitades (opcional)
- Mezcle hasta que se incorpore todo y espere a que se caliente
- Adicione sal al gusto y haga el **arroz** siguiendo el proceso normal de elaboración.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-coco-frito>