Arroz con Coco y Frijol Cabecita Negra

Arroz con Coco y Frijol Cabecita Negra

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Cebolla de verdeo finamente picado: 1 Tallo
Filetes de pescado frito: 300 grs.
Patacones: 150 grs.
Titoté: 2 cdas.
Arroz Parbolizado: 500 grs.
Ajo picado: 1 Diente
Frijol cabecita negra: 500 grs.
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar los frijoles por una noche y cocinar hasta que estén tiernos.
- Colar y reservar los frijoles y el agua de cocción por separado.
- En una olla con aceite *saltear* la *cebolla*, *ajo* y titoté.
- Agregar el **arroz** y cubrir con el agua de cocción de los frijoles (por una taza de **arroz**, dos tazas de agua).
- *Condimentar* con sal y cocinar a fuego suave.
- Cuando el agua se comience a evaporar y se hagan huecos en el *arroz*, bajar el fuego, tapar y terminar la cocción por 15 minutos.
- Servir acompañado de pescado frito y patacones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-coco-y-frijol-cabecita-negra