

Arroz con Gandules

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: 45 Ml

Agua: c/n

Caldo De Pollo: c/n

Cebolla: 1 unidad

Cilantro: c/n

Jamón cocido: 200 grs

Morrón Rojo: 1 unidad

Porotos: 500 grs

Aceitunas: 50 grs

Arroz grano largo: 500 grs

Cebolla Morada: 1 unidad

Chile: 1 unidad

Costilla de cerdo ahumada: 250 grs

Longaniza de cerdo: 250 grs

Polvo de achiote: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Licuar *cebolla*, *cebolla morada*, *morrón rojo*, *chile*, *cilantro* y un poco de agua y reservar.
- En una olla con amplia con aceite *dorar* las costillas por ambos lados y agregar la longaniza en rodajas y el *jamón* en cubos.
- Cocinar 5 minutos y retirar de la olla.
- Con un poco de aceite sellar el **arroz** hasta transparentar los granos.
- Incorporar las carnes reservadas, los gandules precocidos, el sofrito licuado, un poco de caldo hasta cubrir y *condimentar* con sal y *achiote* en polvo.
- Tapar y cocinar a fuego suave por 15 minutos (hasta consumir todo el líquido).
- Añadir aceitunas en rodajas y mezclar.
- Servir en fuente y terminar con *cilantro* picado por encima.

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