

Pastel de Arroz



Ingredientes

Aceite de achiote: 1 Taza

Alcaparras: c/n

Berenjenas en rodajas: c/n

Hogao: 4 cdas

Tocino de Cerdo: 1/2 Kilo

Pollo: 1/2 Kilo

Sal: c/n

Zanahorias en rodajas: c/n

Agua: 1 Litro

Arroz: 4 Tazas

Costilla De Cerdo: 1/2 Kilo

Hojas de plátano: c/n

Papas en rodajas: c/n

Repollo: c/n

Vinagre de corozo: 200 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo a fuego suave agregar costillas de *cerdo*, *tocino* de *cerdo* crudo y presas de *pollo*
- Agregar *hogao*, sal y cocinar a fuego suave por 120 minutos hasta que estén cocidas las carnes
- Reservar las carnes y el caldo de cocción por separado.
- En una olla amplia con aceite achiotado **saltear arroz**, mezclar bien hasta sellar los granos y que comiencen a quebrarse.
- Una vez sellado añadir *vinagre* de corozo y dejar evaporar
- Reservar.
- Estirar 2 rectángulos de hojas de *plátano*, colocar en el centro 1 hoja de *repollo* blanqueada, por encima una porción de *arroz* sellado, un cucharón de caldo, trozos de carnes cocidos, rodajas de *zanahoria*, de *berenjena* y de *papa*, 1 cucharada de *hogao*, *alcaparras* y cerrar con la hojas de *plátano* a modo de paquete
- Atar con hilo para asegurar
- Repetir la operación para cada tamal
- Cocinar en el caldo de cocción de las carnes por 3 horas