





Arroz Atollado

POR MARÍA EUGENIA VELÁSQUEZ

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Lib. de arroz blanco 1 Lib. de carne seca (carne serrana) 1 Lib. de queso costeño 3 Papas 2 Tomates grandes <li style="padding-left: 20px;">Cebolla larga al gusto 1 Cebolla cabezona grande | <ul style="list-style-type: none"> 1 Pimentón rojo <li style="padding-left: 20px;">Ajo al gusto 1 Cubo de caldo de gallina <li style="padding-left: 20px;">Habichuela al gusto 1 Zanahoria <li style="padding-left: 20px;">Vija (achiote) al gusto <li style="padding-left: 20px;">Cilantro |
|--|---|

PREPARACIÓN

Poner a desaguar la carne, luego picarla en trocitos y poner en una olla pitadora hasta que se ablande. A continuación, lavamos, pelamos, picamos las verduras y las ponemos en una olla junto con la carne. En otra olla ponemos a cocinar el arroz con suficiente agua para que tome la textura de atollado. Luego de cocinar el arroz, lo mezclamos con las verduras, la carne y el queso en cubos. Por último le agregamos cilantro finamente picado y ¡a disfrutar!

ACOMPañAMIENTO

Este arroz se puede disfrutar acompañado de patacones o plátano maduro asado.