

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ARROCES

ARROZ CONGRI

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de arroz
- 3 Tazas de agua
- 1 Lata de frijoles negros
- 2 Cucharadas de aceite de maíz
- 1 Cebolla mediana
- ½ Pimiento verde
- 1 Sobrecito de sazón (Con culantro, achiote y orégano)
Sal y ajo en polvo (A gusto).
- 3 Lascas de tocino
- 1 Cuchara de aceite de oliva

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Utilice una arrocera.

Mide el agua de los frijoles en una taza de medir y agregue suficiente agua hasta llegar a las tres tazas.

Agrega todos los ingredientes -menos el aceite de oliva, el tocino y revuelve bien-.

Utilizando una sartén pequeña, sofríe el tocino en el aceite de oliva.

Una vez que la arrocera suene, saca la cebolla y el pimiento y revuelve todo bien.

Agrega el tocino con el aceite.

Tápalo y sigue con la cocción.