

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **ARROCES**

### **ARROZ CON GANDULES**

#### ***INGREDIENTES:***

- 1/2 Taza de aceite de maíz
- 6 Onzas de jamón salado en trocitos
- 2 Cucharadas de echalotes o cebollas picadas
- 2 Cucharadas de cebollinos picados (sólo la parte blanca)
- 1/2 Pimiento verde grande picado
- 1 Cucharadita de hojas de orégano secas trituradas
- 1 Tomate grande picado
- 5 Ramitos de cilantro fresco finamente picado
- 1 Cubo de caldo concentrado ( condimento criollo con ajo y cebolla)
- 1 Taza de gandules cocidos
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 4 Tazas de arroz de grano mediano
- 2 Cubos de caldo concentrado disueltos en 4 tazas de agua

#### ***PROCEDIMIENTO:***

En una caldera de hierro de seis cuartos, calienta el aceite a fuego mediano-alto y cocina durante tres minutos el jamón, los echalotes,

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

los cebollinos, el pimiento verde y el orégano a fuego medio, revolviendo de vez en cuando.

Reduzca el calor a fuego medio-bajo y añada el tomate, el cilantro, el cubo de sazón y los gandules, y cocina por 3 minutos.

Sazona con sal y pimienta negra.

Añada el arroz, el caldo de pollo y hierva a fuego alto.

Reduzca la temperatura y siga cocinando con la tapa puesta veinte minutos o hasta que el arroz esté blando.

Acompaña, si lo desea, con chicharrones de cerdo.