

Arroz con Gandules y Coco en Nido de Plátano



Ingredientes

- ¼ taza de cebollar
- 2 tazas de gandules
- ¼ taza de coco rallado
- Aceite de coco
- 1 taza de leche de coco
- 4 oz de Salsa de Tomate Rico
- 2 cucharaditas de perejil
- 2 tazas de Arroz Rico cocido
- Sazón a gusto
- 3 nidos de Plátanos
- Sal y pimienta a gusto

Procedimiento

1. En un sartén con aceite de coco sofreímos la cebolla, añadimos gandules, coco rallado, leche de coco, salsa de tomate, 2 cucharadas de perejil, esperamos que los líquidos reduzcan, añadimos el arroz cocido y sazón a gusto. Cuando todos los ingredientes estén mezclados, rellenamos los nidos de arañitas de plátano y decoramos con coco rallado.