

Nido de Plátano Relleno



Ingredientes

- ¼ taza de cebolla
- 2 tazas de gandules
- ¼ taza de coco rallado
- 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

Procedimiento

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