Asopao de Bolitas de Plátano

Ingredientes

- 1 oz aceite de oliva
- ½ cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria en cuadritos
- 1 diente ajo
- 1 oz aceitunas verdes
- 1 hoja de recao
- ½ pouch de Salsa de Tomate Rico
- 4 tazas de agua
- ½ taza de Arroz Rico grano mediano

Procedimiento

1. En una olla, sofreír la cebolla, pimiento verde, ajo, zanahoria, y aceitunas por 2 minutos
2. Luego incorporar los gandules y el agua, dejando hervir por 30 minutos
3. Añadir el arroz, la salsa de tomate y dejar hervir hasta que el grano esté al dente
4. Incorporar un poco de sal y pimienta al plátano rallado y hacer unas bolitas, las cuales se ponen al final en el asopao y dejar cocinar por 5 minutos
5. Añadir cilantro picadito y listo.