

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Arroz con Gandules

(Rice with Pigeon Peas)

Ingredientes: (atiende de 4 a 6 personas)

- 4 - tazas de arroz de grano largo o su elección
- 2 - 16 oz. lata de gandules con liquido
- 1 - 8 oz. lata de salsa de tomate (no pasta de tomate)
- 2 - cucharadas de **Mi Sofrito Rico™**
- 1/2 lb de filete de jamón ahumado cortado en cubitos
(Compre preenvasado o pídale a su carnicero que lo corte.)
- 2 - cucharaditas de **El Sazón de Marín™**
NOTA: Este Sazon NO tiene MSG
- 1/4 - taza de aceitunas verdes sin hueso
con pimienta en rodajas - OPCIONAL
- 1/4 - taza de alcaparras - OPCIONAL
- 1/8 - taza de aceite de oliva virgen extra



www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

Note: Puede obtener esto perfecto en su primer intento, y es posible, sin embargo, no se decepcione si no lo hace. Después de hacerlo varias veces te convertirás en un experto.

Deje que los ingredientes hiervan antes de agregar arroz. Ahora agregue las 4 tazas de arroz. La mezcla líquida debe cubrir toda la superficie aprox. 1/4" sobre el arroz, baje la llama y hierva a fuego medio. Continúa monitoreando el arroz. La mezcla se vaporizará y retrocederá. Una vez que retroceda, cubra la olla y baje la llama a fuego lento. Espere 15-20 min. luego revuelva suavemente cambiando el arroz de abajo hacia arriba. Vuelva a colocar la tapa y deje cocinar por otros 5 minutos. Si el arroz aún está duro al probarlo, es posible que deba agregar agua adicional y cocinar un poco más hasta que el arroz esté esponjoso y suave.

Mi Sofrito Rico™ y los cubos de jamón. Después de cocinar 2-3 minutos, combine los siguientes ingredientes: Gandules Nota: Si no le gustan muchas Gandules, simplemente agregue una lata. Una lata de agua por cada lata de gandules (use la misma lata de gandules para medir), salsa de tomate, alcaparras y aceitunas con condimento Pimiento, y **El Sazón de Marín™**.

Deje que los ingredientes hiervan antes de agregar arroz. Ahora agregue las 4 tazas de arroz. La mezcla líquida debe cubrir toda la superficie aprox. 1/4" sobre el arroz, baje la llama y hierva a fuego medio. Continúa monitoreando el arroz. La mezcla se vaporizará y retrocederá. Una vez que retroceda, cubra la olla y baje la llama a fuego lento. Espere 15-20 min. luego revuelva suavemente cambiando el arroz de abajo hacia arriba. Vuelva a colocar la tapa y deje cocinar por otros 5 minutos. Si el arroz aún está duro al probarlo, es posible que deba agregar agua adicional y cocinar un poco más hasta que el arroz esté esponjoso y suave.

Note: Puede obtener esto perfecto en su primer intento, y es posible, sin embargo, no se decepcione si no lo hace. Después de hacerlo varias veces te convertirás en un experto.

Arroz con Gandules (Rice with Pigeon Peas)

~! Que lo disfrutes con salud! ~

Instrucciones de cocina

- a - Lave 4 tazas de arroz en un colador. Primero use agua caliente y luego cambie gradualmente a agua fría. Retire la película blanca (almidón) de la parte superior del agua mientras se lava.
- b - Recorte la grasa del jamón y luego córtela en cubos de aproximadamente 1/2".
- c - En una olla mediana, agregue 1/8 de taza de aceite, 2 cucharadas colmadas de **Mi Sofrito Rico™** y los cubos de jamón. Después de cocinar 2-3 minutos, combine los siguientes ingredientes: Gandules Nota: Si no le gustan muchas Gandules, simplemente agregue una lata. Una lata de agua por cada lata de gandules (use la misma lata de gandules para medir), salsa de tomate, alcaparras y aceitunas con condimento Pimiento, y **El Sazón de Marín™**.