

ARROZ CON COCO

Ingredientes

4 a 5 tazas de arroz
2 cocos
 $\frac{1}{2}$ de mantequilla
sal y punto de azúcar

Procedimiento

Primero rayas el coco, ahora lo exprimes en la cantidad de agua que necesites para el arroz (por ejemplo si solamente vas a hacer 3 tazas de arroz, échale $4\frac{1}{2}$ tazas de agua al coco rallado y exprímelo bien). Ahora con el agua del coco fría le echas la mantequilla (en vez de aceite), la sal, y un poquito de azúcar. Debes de revolverlo de vez en cuando, cuando se está secando. Baja la mecha para que se seque bien.

Nota: Si quieres hacer ARROZ CON COCO Y PASITA, es así:

Ingredientes

7 clavitos de olor
2 raspaduras
1 paquete grande de pasitas

Procedimiento

Primero has hecho un arroz con coco, como te lo indiqué arriba. Déjalo enfriar. Aparte disuelve las raspaduras en taza y media de agua, le añades las pasitas y clavitos de olor (el agua de los clavitos solamente). Deja ésto hervir un rato.

Nota: Une el Arroz con estos Ingredientes. Ya terminastes.

Nota: 1 taza de arroz crudo necesita $1\frac{1}{2}$ taza de agua.