

ARROZ CON GUANDU Y COCO ESTILO BETTY

1 1/2 libra de arroz (= 3 tazas)
1 coco
2 vasos de guandú
4 tiritas de bacon
1 cebolla pequeña en rebanadas
Sal al gusto

Procedimiento

Coja el coco rallado y lo echa en la licuadora con un poquito de agua y lo licuas. Saca la leche pasándola por una coladera. Pica el bacon (4 tiritas) y ponlo a sofreir en una paila con la cebolla y cuando ha soltado un poquito de grasa, los sacas y en la grasa echas el guandú con la mecha baja, los revuelves y revuelves hasta que suelten el olor y estén tiernos. Se le agrega la cebolla, el bacon, el arroz y la leche de coco y sal al gusto. Apenas el arroz seque se tapa, hasta que esté. Hay que voltearlo de vez en cuando.

NOTA: Este mismo arroz se puede hacer con camarones o con almejas, que se le pone con el arroz estando este seco.

FRITURAS DE ARVEJAS O DE FRIJOLES OJI-NEGROS

El día anterior los dejás en una olla cubiertos de agua. Luego los mueles con uno o dos dientes de ajo, le agregas uno o dos huevos, una cucharadita de Baking (Polvo de hornear) y sal. Si acaso están duros se le agrega leche o agua.

Si vas a hacer las frituras de los frijoles oji-negros, antes de molerlos debes quitarles la cascarita. Lo demás es igual.

Al freirlos, en el sartén debes de tener bastante aceite y caliente. Echese por cucharadas.