

ARROZ CON PUERCO Y JUGO DE NARANJA ✓  
(Para 5 a 6 tazas de arroz)

Ingredientes

- 3 libras de puerco picado
- 1 a 2 tazas de agua
- ½ lata de pasta de tomate
- 2 tomates grandes partidos
- 1 taza de queso parmesano
- 1 hoja de laurel, sal, pimienta, cebolla, ajíes chombo, ajo al gusto.
- 5 cucharadas de Tang de naranja diluidas en un vaso de agua
- 1 lata de petit pois.

Procedimiento

Se frie el puerco condimentado con los tomates partidos, laurel, sal, pimienta, ajo, cebolla y un poquito de ají chombo si quieres.

Se le agrega el agua, primero una taza -si necesita le agregas otro poquito, ahora la pasta de tomate y se deja consumir un poco, luego se le agrega el jugo de naranja con el queso.

Aparte se hace un arroz blanco. Cuando el puerco está bien cocido mézclalo todo. Sírvelo.

Nota: Si lo vas a servir el día siguiente, antes de calentarlo rocíalo con una taza de agua, luego lo calientas con el fuego bajito.