

ARROZ CON AJIES ROJOS ESTILO BLANCA

Ingredientes

6 tazas de arroz

Ajíes rojos (más o menos 3 libras)

Cebolla (unas 3 ó 5 grandes)

Ajos (10 a 12 dientes)

Cubitos Maggi de Pollo (6 tabletas largas), o en su lugar 3 tabletas y 3 sopas continental de pollo con fideos)

Achiote

Salsa China y Salsa Inglesa (al gusto)

Petit Poa

Procedimiento

Se sofríe la cebolla, el ajo, recaon verde, los ajíes.

Se le añade el agua que necesitas para el arroz, ahora le añades el achiote (sin las pepitas), la salsa china, la salsa inglesa, lo pruebas y le añades la sal que le falte. Agrégale el arroz y cocínalo.

Al terminar y servirlo en la bandeja lo decoras poniendo alrededor, los petit poa.

Nota: El achiote se hace así: en el aceite frío se echan los achiotes, y con la mecha mediana y revolviendo constantemente se saca el color (toma de 2 a 3 minutos) apágalo y cuélalo).