



Hoy les traigo otras variantes que espero sean de su agrado: arroz con sofrito, arroz con coco dulce y salado, arroz con fideos, pastas con pescado.

Arroz con sofrito



Se hace el arroz blanco y cuando esté, se tiene un sofrito normal sin tomate, con cebolla, ají, ajo, comino y sal. Se le añade, revolviéndolo bien, se tapa y se deja hasta servir.

Arroz con coco

El arroz con coco se puede hacer de dos formas: dulce como postre, empleando la leche del coco para sustituir la leche. También puede, si lo desea, añadir una taza de coco rallado a gusto o arroz con coco salado a gusto.

Arroz con coco salado



Ingredientes (4 servicios):

Cuatro tazas de medida de la arrocera de arroz, 1 taza de medida de cocina de coco rallado, dos cucharadas de azúcar prieta, agua la necesaria, sal a gusto.

Preparación:

Limpie y lave el arroz. Ponga el coco rallado en la licuadora con agua tibia la suficiente para batir, bátalo. Cuando esté, cuélelo y reserve el coco.

Ponga una cacerola a la candela con la leche de coco, el azúcar y la sal, revuélvalo y déjelo a la candela hasta que se reduzca el líquido y quede el aceite de coco y el titoté que es raspa.

Ponga en la batidora la ralladura de coco otra vez y agréguele seis medidas de la arrocera de agua y bata de nuevo, cuélelo y adiciónelo a lo que le quedo en la cacerola, mézclelo todo bien y puntéelo de sal a gusto.

Ponga el arroz en la arrocera y agréguele la mezcla y déjelo cocinar,

cuando esté, destápelo y revuélvalo bien y tape hasta servir.

Nota: Si tiene y lo desea puede agregarle al final cuando lo revuelva una cucharadita de mantequilla o manteca a gusto.

Arroz con fideos



Ingredientes (4 servicios):

Cuatro tazas de medida de la arrocera de arroz, 2 tazas de medidas de la arrocera de fideos, 12 tazas de medida de arrocera de agua o caldo a gusto, 3 cucharadas de manteca o aceite a gusto y sal a gusto.

Preparación:

Limpie, lave el arroz.

Ponga una cacerola a la candela con 2 cucharadas de manteca, los fideos y déjelos sofreír hasta que estén dorados, agregue el arroz y

mézclelo todo. Bájele y póngalo en la arrocera, agregue el agua o el caldo, agréguele la sal y déjelo cocinar normal. Cuando pare la arrocera destápelo, si cree necesario a su gusto agréguele otra de manteca, revuélvalo y tape hasta servir.

Nota: Yo empleo 2 dientes de ajo macerados junto con la manteca donde sofrió los fideos.

Pastas con pescado



Ingredientes (4 servicios):

Un paquete de coditos, 2 tazas de masa de pescado cocido; el que encuentre, 1 cebolla, 1 ají, 2 dientes de ajo, $\frac{1}{2}$ macito de perejil, 1 cucharadita de jengibre rallado, 2 cucharadas de mantequilla; o la grasa de disponga, pimienta y sal a gusto.

Preparación:

Ponga a cocinar la pasta normal, cuando esté sáquela, escúrrala y póngala en una bandeja o fuente honda. Limpie y pique en ruedas la cebolla. Limpie, lave y pique en tiras finas el ají. Limpie y macere los ajos. Limpie, lave y pique bien fino el perejil.

Ponga una cacerola a la candela con la grasa a utilizar, la cebolla, el ají, los ajos, el perejil, la sal y cuando empiece a sofreír agréguele la masa de pescado, cuando esté sofrita apártela y agregue el contenido en la bandeja o fuente. Mezclándolo todo bien.

Nota: Les decía que en una bandeja, si tiene queso, puede poner encima una camada de queso y ponerlo al horno o hacerlo en una olla sin presión hasta que el queso se derrita. O de lo contrario puede utilizar dos cucharadas de mayonesa cuando lo mezcle. También puede hacerlo con una salsa rosada a gusto con la mayonesa y ketchup o preparar una salsa con la mayonesa y salsa de soya, a gusto.

Cubadebate.