



Asopao de Gandules

Ingredientes

- 3 latas de **Gandules con coco La Famosa**
- 1 1/2 libra de arroz
- 3 cucharadas de **Aceite de Oliva La Famosa**
- 2 chuletas ahumadas picaditas
- 1/2 libra de costillitas ahumadas de cerdo en trozos pequeños.
- 1 cebolla grande picada.
- 1 ají cubanela partido a la mitad.
- 1 atado de todas las verduras
- 4 tomates maduros Barceló (Bugalú) picaditos
- 1 cucharada ajo majado
- 7 tazas de caldo de pollo
- Sal al gusto

Preparación

Pon a hervir caldo y sal. Calienta el aceite en un caldero grande y sofríe las chuletas y costillitas sin dejar quemar. Añade los vegetales y saltea un poco. Agrega las latas de gandules y mueve hasta unir. Primero el arroz, mezclando bien y por último el caldo hirviendo. Cocer a fuego medio, moviendo de vez en cuando, hasta que ablande el arroz y haya secado un poco. Retira el ají cubanela, las verduras y sirve seguido.

Tips: Papel encerado mojado para humedecer el arroz cuando esté casi listo



8 personas



20 minutos

