



ARROZ CON COCO FRITO




Preparación
40 min


Cocción
25 min


Porciones
6

INGREDIENTES

1 coco 2 cucharadas de azúcar
1 libra de arroz Doña Pepa
Uvas pasas (opcional)
Trozos de coco (opcional)
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Abre el coco y recoge el agua que hay dentro, si es necesario adiciona agua tibia para completar 1 taza. Con un rallador, ralla el coco y agrega el agua, oprime con fuerza el coco rallado dentro del agua para sacar la primera leche. Agrega más agua tibia al coco rallado, repite la operación hasta tener 3 tazas de leche que debes mantener aparte de la anterior. En una olla, introduce la primera leche con azúcar y cocina a fuego medio hasta que se torne de un color caramelo quemado. Agrega lo que queda de la leche y revuelve constantemente hasta que desaparezcan los granos oscuros. Agrega sal y arroz, y mezcla. Cocina a fuego alto hasta que comience a hervir, baja el fuego y continua cocinando hasta que se observe agujeros en la superficie. Si vas a utilizar las uvas pasas, las añades en este momento de la preparación. Tapa la olla y cocina a fuego medio hasta que seque y el arroz esté cocido y suelto. Puedes decorar con trozos de coco caramelizados o uvas pasas.

- EL -
ARROZ
QUE HACE
MÁS QUE
LOS DEMÁS