



ARROZ AL FRIJOL

Ingredientes:

- 1 taza de frijoles negro refritos (200 g)
- 2 ½ tazas de caldo de pollo (625 ml)
- Sal al gusto
- 2 ramas de epazote
- 1 taza de arroz precocido (200 g)
- 1 plátano macho
- Aceite para freír

Procedimiento:

1. Licúa los frijoles con el caldo y sal al gusto. Vierte la mezcla en una cacerola y permite que suelte el hervor.
2. Cuando hierva el caldo, vierte el arroz precocido y las ramas de epazote. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido.
3. Rebana el plátano macho en diagonal y fríe en aceite caliente. Escurre el exceso de grasa y reserva.
4. Sirve el arroz con plátanos fritos y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6