



Desde la Cocina de Siomi

ARROZ CONGRÍ



Se trata de un plato muy cubano. En algunas partes de Cuba se le llama “Moros y Cristianos” a lo que en otra se le llama “Congrí”. En fin... el cariño y el sabor es el mismo.

Ingredientes para 6 raciones

- 1 libra de caraotas negras
- 6 tazas de agua
- 1 libra de arroz de grano largo
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 1 ají mediano picado
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de orégano
- ¼ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel



Instrucciones

Hierva los frijoles en el agua. En una olla ponga 3 cucharadas de aceite vegetal, con el arroz y revuélvalos, esto evita que el arroz se pegue un grano con el otro al cocinarlo. Añada ajo, ají, cebolla, comino, orégano, sal, pimienta y 2½ tazas de caldo del fríjol colado, y cocínelo por 15 ó 20 minutos hasta que el arroz empiece a secarse. Cocínelo a fuego lento, cubra la olla con un cartucho ó bolsa de papel para sellar el vapor. Si el grano está todavía duro, puede agregarle al arroz poquitos del caldo de fríjol hasta que el arroz esté completamente blando. Una vez que el arroz esté listo, añada una ó dos tazas de frijoles sin el líquido, la razón por lo que se añade el fríjol al final es para que no se desbaraten mucho los frijoles. Fría un ajo en el aceite de oliva y agrégueselo al arroz por arriba para que se ponga brillante. Esto también aumenta el sabor.