

Mamposteo de Gandules Rico



Ingredientes

- Cebolla 1/4 (tza)
- Ajo 1 diente
- Aceite de oliva 1 (cda)
- Jamón de cocinar 1/4 tza
- Pimiento rojo 1/4 tza
- Gandules hervidos en su caldo 1 tza
- Salsa de tomate 1/4 tza
- Sazón con color 1 (cdta)
- Arroz blanco cocido 3 tza
- Cilantro 1/4 tza

Procedimiento

1. Sofríe los ingredientes a fuego mediano, añadiendo el arroz al final ,caliente por 10 minutos. *Caliente por 10 minutos debe insertarse en el video cuando estén moviendo el arroz en el sartén al final luego de cilantro.