

Arroz Atollado

Description

This a fantastic family meal from the Cauca or western region of Colombia. It contains two different meats – pork and chicken – and some vegetables.

Arroz Atollado or Tight Mix Rice **(English version below)**

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 1 pechuga de pollo
- 500 gramos de carne de cerdo cortada en trozos
- ½ libra de longaniza, chorizo Santarrosano o chipolatas
- 2 tazas de arroz
- 6 tazas de agua
- 1 taza de hogao (cebolla verde, 1 ajo, tomate)
- 1 libra de papas amarillas o criollas (opcional)
- 1 libra de papas sabanera o roja
- 1 cucharadita de condimento completo (achiote, comino, pimienta y ajo en polvo)
- 1 ají dulce finamente picado (opcional)
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharadas de cilantro finamente picado
- 2 huevos duros pelados y tajados
- Sal, pimienta

Preparación

1. Prepare el hogao, en una sartén caliente adicione la cebolla larga y el ajo y deje cocinar hasta que esté transparente. Agregue el tomate y deje cocinar durante unos minutos a fuego medio.
2. Aparte en una olla mediana con suficiente agua, cocinar el pollo, carne de cerdo junto con la longaniza por 30 minutos.
3. Sacar el pollo y la longaniza del caldo y cortar en trozos del tamaño de un bocado.
4. En una olla grande con un poco de aceite sofreír la longaniza, pollo y la carne de cerdo.
5. Agregar dos tazas del caldo de las carnes, arroz prelavado, hogao, aji, papas, pasta de tomate y salpimentar al gusto
6. Cocinar por 25 a 30 minutos o hasta que el arroz crezca en su tamaño.
7. Revolver el arroz constantemente para que no se pegue en el fondo.

8. Agregar más caldo de las carnes si es necesario.
9. Servir acompañado de plátano maduro cocido o frito en tajadas..
10. Decorar con cilantro y huevos tajados.

Tight Mix Rice **(English version)**

Ingredients makes 4 to 6 porcions

- 1 chicken breast
- 500 grams sliced pork meat
- ½ pound of sausage or chipolatas
- 2 cups rice
- 6 cups water
- 1 cup Sauce or hogao (green onion, 1 clove garlic, tomato)
- 1 pound yellow potatoes (optional)
- 1 pound red potatoes
- Complete seasoning 1 teaspoon (turmeric, cumin, pepper and garlic powder)
- 1 sweet chilli red pepper, finely chopped (optional)
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon finely chopped coriander
- 2 hard boiled eggs, peeled and sliced
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Prepare the sauce or hogao in a hot skillet add the green onions and garlic and cook until translucent. Add tomato and cook for a few minutes over medium heat.
2. Apart in a medium saucepan with enough water, cook the chicken, pork sausage for about 30 minutes.
3. Remove the chicken and sausages from the broth and cut into bite- sized chunks.
4. In a large pot with a little oil fry the sausages, chicken and pork.
5. Add two cups of the broth of the meat, pre-wash rice, sauce, chilli pepper, potatoes, tomato paste, salt and pepper to taste
6. Cook for 25 to 30 minutes or until the rice grows in size.
7. Stir constantly so the rice does not stick to the bottom.
8. Add more meat broth if necessary.
9. Serve with boiled plantains, or fried in slices.
10. Garnish with coriander and sliced eggs.