



Arroz con Coco-Titote

Description

Este arroz con coco es muy popular en la costa norte de Colombia. Es un plato adicional perfecto para casi todas las carnes asadas y también gran acompañamiento para pescados o simplemente servir solo.

Arroz con Coco Titoté or Rice with Coconut (English version below)

Ingredientes

- 1 lata de leche de coco
- 1 taza de arroz
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar morena (demerara)
- 2 cucharadas de aceite de coco o mantequilla
- 100 gramos de uvas pasas (opcional)

Preparación

1. En una olla mediana colocar la crema del tarro de leche de coco y guardar el líquido.
2. Cocinar a fuego alto hasta que la crema acaramelado un poco.
3. Agregar el arroz y revolver constantemente con una cuchara de palo.
4. Agregar el resto de la leche de coco y el agua.
5. Añadir la sal, azúcar, aceite de coco o mantequilla y las uvas pasas.
6. Dejar cocinar a fuego medio por 10 a 20 minutos y tapar. Dejar secar completamente y servir.
7. Delicioso con pescado frito, patacones y ensalada.

Rice with Coconut is very popular on the north coast of Colombia. This rice recipe is a perfect side-dish for almost every roast meat and also great as accompaniment of fish- and also great just by itself.

Rice with Coconut (English version)

Ingredients

- 1 can Coconut milk
- 1 cup rice
- 1 cup water
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons brown sugar (demerara or muscovado)
- 2 tablespoons coconut oil or butter
- 100 grams raisins (optional)

Preparation

1. In a saucepan bring the coconut milk and cook over medium heat until slightly caramelized.
2. Add the raisins and cook for 2 minutes.
3. Add salt, rice and leave for a few moments until fry a little.
4. Add the water, coconut water and cover with lid and let it sweat a little over low heat.
5. Then stir gently and add the oil (this will help keep the rice soft).
6. Leave for 10 minutes more over low heat and then turn off.
7. Put the lid to sweat a bit and hold the desired consistency. Serve.
8. Delicious with fried fish plantain and salad.