



Arroz con Coco

Description

This rice recipe is one of our favourites on the Colombian coast and other regions. Perfect to accompany many dishes, especially meat and fish.

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

Ingredientes para 6 u 8 Porciones.

- 2 tazas de arroz blanco (En UK se puede usar Grano Largo Americano)
- 50 mililitros de aceite de girasol
- 1 coco mediano pelado y rallado
- 1 taza o lata de leche de coco
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo molido o pasta de ajo (Opcional)
- 3 tazas de agua

Preparacion

1. En una olla mediana poner el agua, la leche de coco a hervir y añadir la sal.
2. Lavar el arroz, escurrirlo en una coladera y luego añadirlo al agua, junto con el aceite y el ajo.
3. Dejar cocinarlo a fuego medio hasta que seque un poco.
4. Agregar el coco rallado.
5. Luego revolverlo y añadir otra dos cucharadas de aceite, esto ayudara a que el arroz se mantenga completo.
6. Dejarlo por 5 minutos mas a fuego bajo, luego apagar y poner la tapa para que sude un poco y mantenga la consistencia deseada.
7. Servir con platano y carne sudada o pescado.

Rice with Coconut (English version)

Ingredients for 6 to 8 servings

- 2 pints of White Rice (In UK you can use American Long Grain)
- 50 ml sunflower oil
- 1 coconut peled and grated
- 1 cup or can of coconut milk
- 1/2 tsp minced garlic or garlic paste (Optional)
- 3 pints of water

Preparation

1. In a medium saucepan bring water and coconut milk to a boil and add salt.

-
2. Wash the rice, drain it in a colander and then put it into the boiling water, along with oil and garlic.
 3. Let it cook over medium heat until it dries.
 4. Add the grated coconut.
 5. Stir and add another 2 tablespoons of oil, this will help to keep the rice from congealing.
 6. Leave it for 5 minutes over low heat putting the lid over the saucepan and let it sweat a little to maintain the desired consistency.
 7. Serve with Plantain and Meat Stew or Fish.