



Arroz Criollo

## Description

**Esta receta es simplemente fantástica. Una de mis mejores amigas me la dio y me encanta. Tiene casi todo lo que me gusta y hace una buena comida tal cual se sirve.**

## Arroz Criollo or Creole Rice (English version below)

### Ingredientes

- 250 gramos de carne molida
- 1 plátano maduro
- 100 gramos de granos mazorca
- 1 Chorizo
- ½ taza de hogao (Puedes encontrar la receta en acompañamientos)
- 2 tazas de arroz
- 3 cucharadas de aceite
- ½ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo molido o pasta de ajo

### Preparación

1. En una olla poner el arroz junto con el agua, aceite, sal, comino y el ajo a cocinar a fuego medio alto hasta secar.
2. Pelar y cortar el plátano en cuadritos y freír en un sartén con aceite suficiente. Sacar y dejar escurrir.
3. Cortar en rodajas el chorizo y freírlo en una cucharada de aceite. Sacar y dejar escurrir también.
4. Cocinar la carne molida y la mazorca en el mismo aceite del chorizo y cuando estén cocidos y agregar el hogao.
5. En un sartén grande poner 4 tazas del arroz ya preparado y añadir todos los demás ingredientes.
6. Mezclar y servir caliente.

## Creole Rice (English version)

**This recipe is just fantastic. One of my best friends gave it to me and I just love it. It has almost everything I like and makes one good meal on its own.**

### **Ingredients**

- 250 grams mince beef
- 1 ripe plantain
- 100 grams sweet corn
- 1 Chorizo
- ½ cup Hogao or tomato and spring onion sauce
- 2 cups rice
- 3 tablespoons oil
- ½ teaspoon cumin
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground garlic the garlic paste

### **Preparation**

1. In one pot put the rice, water, oil, salt, cumin garlic and cook over medium high until is dry.
2. Peel and cut the plantains into medium pieces and sauté with enough oil. Remove and leave to drain.
3. Cut the chorizo into slices and fry them into oil. Remove and leave to Drain.
4. In the same oil where the chorizo was cooked, fry the ground beef and the corn and add the tomato sauce or Hogao.
5. In a large bowl put 4 cups of prepared rice and add all remaining ingredients.
6. Mix and Serve hot.