



Pollo Asado con Arroz Caribeño

Description

This is a classic Caribbean recipe, very popular in San Andres and Providencia. And like many of those dishes, it includes ginger and coconut milk as a main flavour.

Pollo Asado con Arroz Caribeño or Roast Chicken with Caribbean Rice (English version below)

Ingredientes para 4 porciones

- 4 piezas de pollo.
- Aceite vegetal
- 1 cebolla picada
- 3 dientes de ajo picado
- 2 tazas de arroz de grano largo.
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado.
- 1 taza de agua.
- 1 tarro de leche de coco
- 1 lata de frijoles rojos, enjuagados y escurridos
- 1 cucharadita de comino.
- 1 cucharada de condimento completo.
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. Marinar el pollo con el condimento completo, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta al gusto.
2. Colocarlo en un molde y cocinar al horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4, por 30 minutos o hasta que este dorado.
3. En una olla mediana calentar el aceite a fuego medio.
4. Agregar la cebolla y saltear hasta que empiecen a dorar un poco.
5. Agregar el ajo, el arroz y mezcle bien.
6. Deje cocinar por unos 2 minutos, revolviendo con frecuencia.
7. Añadir el jengibre rallado, la sal, el agua y la leche de coco y revolver bien.
8. Agregar los frijoles, mezclar suavemente.
9. Agregar otras 2 cucharadas de aceite y dejar secar el arroz a fuego bajo por unos minutos.
10. Servir Caliente. Se puede decorar con tajaditas de platanó y ensalada.

Roast Chicken with Caribbean Rice (English version)

Ingredients makes 4 portions

- 4 pieces of chicken.
- vegetable oil.
- 1 onion, chopped
- 3 cloves garlic, minced
- 2 cups long grain rice
- 1 teaspoon grated fresh ginger
- 1 cup of water.
- 1 can coconut milk
- 1 can red beans, rinsed and drained
- 1 teaspoon cumin.
- 1 tablespoon all purpose seasoning.
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Marinade the chicken with the all purpose seasoning, two tablespoons of oil, salt and pepper to taste.
2. Place in pan and cook in the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature o gas marcak 4, for 30 minutes or until golden brown..
3. In a medium saucepan heat oil over medium heat.
4. Add onion and saute until they begin to brown.
5. Add the garlic and rice and mix well
6. Cook for about 2 minutes, stirring frequently.
7. Add the grated ginger, salt, water and coconut milk and stir well.
8. Add the beans, stir gently.
9. Add another 2 tablespoons oil and let the rice dry on low heat for few minutes.
10. Serve hot. You can decorate with sliced ?of plantain and salad.