

Pasteles de Arroz



Ingredientes

- 2 tazas de Arroz Rico grano mediano
- 2 tazas de agua
- 4 cdta de sazón
- ¼ taza de plátano rallado

Procedimiento

1. En un recipiente con agua colocamos el arroz, sazón y plátano rallado por una hora
2. Escogemos alguna carne de su preferencia o vegetal y cocinarlo a su gusto para usarlo rellenar el pastel de arroz
3. Colocamos una hoja de plátano fresca en la estufa en un lugar caliente para amortiguar la misma para darle más sabor al pastel
4. Cortamos la hoja del pastel según el tamaño que deseemos para el mismo
5. Encima de la hoja de plátano colocamos 2 cucharadas de arroz, una cucharada de la carne de nuestra preferencia y volvemos a colocar otra cucharada de arroz
6. Lo cerramos de afuera hacia adentro y le colocamos un papel de hornear para reforzar la hoja y lo amarramos con hilo
7. Ponemos a hervir los pasteles en agua con sal por una hora
8. Dejamos reposar y Listo.