

Mamposteao de Gandules con Arroz Rico



Ingredientes

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1/2 cebolla picada (small dice)
- 1 pimiento morrón picado (small dice)
- 1 cubito de caldo de pollo
- 1 pouch de Salsa de Tomate Rico
- 1 lata de gandules
- Jamón para cocinar a tu gusto Sal a tu gusto
- 6 tazas de Arroz Rico ya cocinado

Procedimiento

1. Agregue los primeros ingredientes que serían: . Aceite de oliva . Cebolla . Pimiento morrón . Jamón para cocinar Luego lo deja sofreír por 3 minutos y le agrega nuestra deliciosa Salsa de Tomate Rico. Déjalo hervir por 2 minutos. Añade los gandules, deje que se cocine y luego sirva el arroz en un sartén. ¡Mmmmmmmmm, buen provecho! ?