

# Arroz con Gandules



2 onzas de aceite vegetal

3 onzas de salsa de tomate

2 onzas de jamón de cocinar, cortado en cubos de  $\frac{1}{2}$  pulgada

1 lata de gandules, escurridas de sus líquidos

1/2 taza de sofrito

1/4 taza de alcaparrado o aceitunas (tósicamente cortadas) rellenas de pimiento

1 sobre de Sazón Goya con achiote

1 cucharadita de sal

3 tazas de arroz (yo uso grano mediano Goya) enjuagado

mas o menos 4 tazas de agua (se puede usar caldo de pollo enlatada tambien)

Ponga a calentar el aceite, en una olla. Una vez caliente, sofría la salsa, jamón, sofrito, alcaparrados, Sazón.. por 3 minutos. Agregas el arroz, los gandules, agua y sal.. y lo mueves un poco. A fuego alto, el agua debe de hervir. Lo dejas hervir hasta que casi toda el agua se haya evaropado.

Cuando el liquido parece que se haya evaporada.. bajas el fuego, bien bajito y revuelves el arroz.. lo tapas y lo dejas cocinar 20 minutos tapado. (No lo destapes hasta que hayan pasado los 20 minutos). Luego lo destapas y volteas el arroz. Sirva caliente.