

Arroz con Garbanzos (40 pts.)

2 latas de garbanzos
1/3 taza de aceite
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 ají verde grande
1 chorizo o salchicha picante
1/4 lb. de jamón
2 1/2 tazas de agua
1 lata de salsa de tomate
1 cda. sal
1/4 cda. pimienta
1/4 taza vino seco
1 lb. de arroz

Caliente el aceite, sofría la cebolla, ajo y ají picaditos. Agregue el jamón y chorizo (o salchicha) cortados en pedazos. Déjelo sofreír unos minutos. Añada la salsa de tomate, sal, pimienta, vino seco, agua, y garbanzos. Cuando todo empiece a hervir eche el arroz. Déjelo a fuego alto hasta que vuelva a hervir. Cocínelo luego a fuego mediano, tapado, por aproximadamente media hora o hasta que el arroz esté blando. Da 12 raciones.