

Arroz con Frijoles a la Puertorriqueña (40 pts.)

- 2 latas de judías (rojas)
- 4 dientes de ajo, machacados
- 2 paquetes de Sazón Goya
- 1 lata (12 ozs) de Salsa de Tomate
- 1 cebolla picadita
- 2 tazas de arroz blanco (cocido)
- 5 cdas. de aceite de oliva
- 1 lb. de jamón, cocido y picadito
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ají verde, picadito
- 2 papas, picaditas

En una sartén (eléctrica es fácil), caliente el aceite en fuego mediano. Añade el ajo y sofría por unos minutos hasta que esté doradito. Añade el jamón y fríelo por unos minutos, después añade la Sazón Goya, y la sal y pimienta. También añade la salsa de tomate, el ají y la cebolla picaditas y cocínelos por 20 minutos. Agregue las judías y papas y cúbrelo. Cocínelo en fuego bajo hasta que la salsa espese y las papas estén cocinados. Prepara el arroz y sírvelo encima del arroz. Da 6 a 8 raciones.