

Picadillo (80 pts.)

1/4 taza aceite
1 cebolla grande
1 ají verde grande
1 diente de ajo
1/2 lb. carne de res molida
1/2 lb. carne de puerco molida
2 tazas de arroz blanco (cocinado)

1/4 lb. jamón molido
3/4 taza de alcaparrado
1 cdta. sal
1/4 cdta. pimienta
1/2 taza salsa de tomate
1/4 taza vino seco

Caliente el aceite y sofría en él la cebolla picadita, el ajo machacado, y el ají picadito. Agregue las carnes y el jamón y cocínelo todo durante unos minutos revolviéndolo para que no se pegue. Añadale los demás ingredientes y déjelo cocinar a medio fuego por unos veinte minutos. Sírvalo encima del arroz blanco. Da 6 raciones.