

Maggi



CONGRÍ ORIENTAL

Atrévete a preparar este delicioso Congrí Oriental para 4 personas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de frijoles colorados.
- 2 tazas de arroz.
- 1 sobre Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
- ¼ libra de carne de puerco cortada en cuadritos pequeños.
- 2 tazas de caldo de cocción de los frijoles.
- 1 cebolla grande cortada en dados pequeños.
- 1 ají pimiento cortado en dados pequeños.
- 3 dientes de ajo machacados.
- 2 hojas de laurel.
- ½ cucharadita de orégano.
- ½ cucharadita de comino.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

Vierte los frijoles y el agua del remojo a una olla a presión y agrega la sal, la mitad del ají pimiento y las hojas de laurel. Deja cocinar a presión durante una hora hasta que se ablanden los frijoles.

2. Retira del fuego y elimina el agua, de la cual reservarás dos tazas de caldo.
3. En otra olla sofríe la carne lentamente para que suelte toda la grasa.
4. Una vez la carne lista, agrega un poco de aceite, la cebolla, el resto del ají pimiento, el ajo y la **Sazón Costillita Ahumada MAGGI®**. Deja sofreír a fuego lento, removiendo constantemente para impregnar bien los sabores.
5. Incorpora los frijoles y sigue mezclando bien.
6. Añade las dos tazas de caldo de frijoles, junto al arroz, el orégano, el comino y sal a gusto.
7. Sube el fuego a la olla hasta que hierva, entonces revuelve y baja la llama.
8. Tapa la olla y deja cocinar a fuego lento durante 20 minutos para que el arroz se desgrane totalmente.

Para esta receta debes mantener los frijoles colorados en remojo desde la noche anterior.