

Receta Majadito Cruceño



TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 min

TIEMPO DE COCCIÓN 25 min

TIEMPO TOTAL 50 min

INGREDIENTES

- ☐ 1 taza de arroz
- ☐ 1 cebolla
- ☐ 2 tazas de charque desmenuzado
- ☐ 1 cucharilla de pimienta
- ☐ 1 cucharilla de comino
- ☐ 2 cdas de achiote (colorante)
- ☐ 3 plátanos
- ☐ 6 huevos
- ☐ ¼ litro de aceite
- ☐ 2 tazas de agua de charque hirviendo
- ☐ Sal a gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. **Retostar el arroz** y colocar una cucharada de achiote o colorante.
2. Aparte, en la sartén, freír la cebolla cortada en brunoise (**cuadrado de ½ cm**), agregar una cucharada de achiote, pimienta, comino y el charque desmenuzado.
3. Agregar un poco del agua de charque, y dejar cocer por 5 minutos. Luego, agregar este preparado al arroz con dos tazas de agua de charque, dejar cocer por aproximadamente 20 minutos.
4. Freír los huevos y los plátanos y servir.

Segunda Preparación

1. En un recipiente con agua hervida remojar el charque, lavarlo bien para quitar la sal sobrante, despedazar en trozos pequeños, luego poner en una olla, dejar cocer durante 40 min. Quitar del fuego escurrir el agua y golpear con un mazo hasta que el charque quede sueltito, el golpear o martajar ayuda a desmenuzar con más facilidad. Guardar.
2. Luego calentar el aceite en una sartén y retostar el arroz agregando el pimiento rojo y aparte freír la cebolla, el pimiento morrón picados en cubitos, luego mezclar con el arroz.
3. Añadir el charque guardado poco a poco al arroz, mezclar todo. Luego dejar cocer en una olla con 4 tazas de agua durante 15min. Servir con la compañía de plátanos fritos, huevo frito y tomate.