

# Arroz con Coco Caribeño (Cocina Colombiana)

Módulo I. Cocina Latinoamericana



## Ingredientes

• Arroz grano largo Americano	400 g
• Leche de Coco	1 l
• Azúcar morena	1 cucharada
• Panela / piloncillo rallado	1 cucharada
• Agua	50 ml
• Pasas	1 puñado
• Sal	Al gusto

## Preparación

- Separar 250 ml de leche de coco y llevar a ebullición junto con el azúcar y la panela.
- Remover hasta que empiece a evaporar. Irá separándose el aceite de la crema de coco.
- Continuar removiendo hasta que la crema se reduzca más y se caramelicé, a los restos caramelizados de la leche de coco se le llama titoté.
- Cuando se vea suficientemente oscuro, sin que se quemé, verter el resto de la leche de coco, 750 ml más 50 ml de agua para que el líquido doble el peso del arroz.
- Agregar sal y probar. Deberá tener un fondo dulce pero con notas saladas.
- Agregar las pasas.
- Tapar, bajar al mínimo y esperar 30 minutos hasta que se consuma el líquido.
- Una vez seco, remover y probar para servir.

**MÁS**  
POR MENOS

PARA TU FAMILIA  
**Arroz**  
USA

USRiceProducers  
association