

El Gallo Pinto Chunky



Nota previa:

Si bien es característico que los Costarricenses disfrutamos de un gallo pinto en cualquier día (y a cualquier hora!), el fin de semana es más tentador prepararlo en casa. Cada quien tiene su sello y toque personal, con un ingrediente más o uno menos, partiendo de la combinación básica de arroz y frijoles añejos. Pero variar de vez en cuando también se vale, sobre todo cuando queremos tener un nuevo sabor o disponemos de un poquito más de tiempo.

Preparación:

Cristalizar 1 cebolla bien picada, 1chile dulce en 2 cucharadas de aceite, 2 ajos picados y añadir una ramita de tomillo para aromatizar, una ramita de puerro partida en rodajas, incluyendo la base blanca y sus hojas verdes.

Agregar los frijoles sin caldo (1 taza), 2 cucharadas de salsa inglesa (Lizano) y una media taza de salsa chunky (salsa de tomate preparada acentuada en sabor y diferentes nivel de picante), deje tomar los sabores y finalmente añada el arroz frío y añejo (2 tazas). Mezcle todo muy bien, retire del fuego y agregue culantro picadito.

Sírva, acompañado de lo que más le guste (o tenga!) huevos, queso frito, tortillas y claro, su cafecito o bebida caliente y empiece un día PURA VIDA.

Receta de Jean-Claude realizada por Patricia