

BANDEJA PAISA



Ingredientes

- 1/2 cucharada de aceite
- 750 ml de agua
- 150 gr de frijol
- 120 gr de carne molida
- 250 gr de arroz blanco
- 120 gr de tocino
- 2 chorizos
- 2 huevos
- 1 aguacate
- 2 arepas
- 80 gr de plátano maduro

Preparación

- Calienta en una olla a presión aceite, añadir la cebolla y el tomate y revolver para mezclar todos los ingredientes, luego de eso se le agrega el agua y los frijoles, se tapa la olla y se cocinan por 30 a 40 minutos.
- En un sartén agregar aceite y luego la carne molida hasta que este bien cocinada.
- En una olla agregar agua y el tocino, dejar hervir por 20 minutos hasta que este cocinado, luego de eso se lleva a fritar en un sartén.
- Luego de esto en un sartén dorar los chorizos por 15 minutos, y después poner las arepas hasta que queden doradas, por ultimo fritamos el huevo.
- En un plato agregamos el arroz, los frijoles, la carne molida, el chicharrón, el chorizo, el huevo, las arepas, el aguacate, la tajada de maduro y tenemos nuestras bandeja paisa.