

INGREDIENTES:

- 1 cebolla mediana
- 2 habaneros pequeños
- 4 dientes de ajo
- 1 onza de jengibre
- 4 tomates medianos
- ⅓ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo picado
- 6 oz de pasta de tomate
- 1 cucharada de cebollas secas picadas
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de romero seco
- 4 tazas de arroz jazmín blanco
- 1 ½ tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 2 tazas de zanahorias arco iris cortadas en dados (opcional)



Arroz jollof ghanés

Instrucciones

1. Agregue la mitad de la cebolla a la licuadora con 2 habaneros pequeños, 4 dientes de ajo, jengibre y tomates y licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En una olla de 8 cuartos, caliente el aceite de oliva a fuego medio. Picar la mitad restante de la cebolla y agregar a la olla junto con 1 cucharada de ajo picado, y dejar cocinar unos 5 minutos a fuego medio-alto hasta que esté casi dorada o caramelizada.
3. Incorporar la pasta de tomate y dejar cocer durante 5 minutos. Añada la cebolla seca, el ajo en polvo y el romero seco. Dejar cocer durante 3 minutos a fuego medio.
4. Añadir los ingredientes mezclados a la olla y dejar cocer a fuego medio durante 15 minutos.
5. Lavar 4 tazas de arroz jazmín blanco y añadir a la olla. Añadir 1 taza de caldo de pollo y mezclar. Cubrir con una tapa y dejar cocer durante 15 minutos a fuego medio. Pasados los 15 minutos, añadir las zanahorias arco iris cortadas en dados y mezclar.
6. Verter la media taza restante de caldo de pollo sobre el arroz y tapan. Dejar cocer 45 minutos a fuego lento o hasta que el arroz se ablande, mezclando suavemente o dando la vuelta al arroz cada 15 minutos para asegurarse de que se cuece por igual. Probar para asegurarse de que el arroz está cocido y retirar del fuego.
7. Dejar reposar 15 minutos y servir.