



Asopao de gandules, longaniza y guineítos verdes

Acompañante: ensalada de mangó o papaya verde, cebolla lila, cilantro y limón; Ajilimójili

Rinde: 4-6 porciones

Tiempo: 35-45 min. Aproximadamente

INGREDIENTES

Sofrito

- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 cebolla mediana
- 1 cabeza de ajo
- 1 cubanelle
- 5 unidades de ajíes dulces
- 5 hojas de recaó
- 1/4 taza de cilantro
- 1 lb longaniza de cerdo Alcor (opcional / Alcor es la marca de la longaniza)
- 1/2 cucharada de pimentón
- 3 tomates medianos rallados
- 1 hoja de laurel
- 3 lbs gandules del país
- 1/4 taza de arroz
- 10 tazas de agua
- 6 unidades de guineos verdes
- Sal/pimienta a gusto

Ajilimójili (incluido en caja de evento)

- 4 unidades de pimienta cubanelle (preferiblemente rojos)
- 15 unidades de ajíes dulces
- 2 unidades de jalapeño
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 taza aceite de oliva
- 1/3 taza vinagre de jerez
- 1 1/2 taza de cilantro
- 1/2 cucharada de comino en polvo
- 1/2 cucharada de orégano seco
- 1/2 cucharada de pimentón
- 1/2 cucharada de pimienta negra molida
- Sal (opcional)

Ensalada de fruta verde

- 4 onzas de mangó verde o papaya verde
- 1 limón amarillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 taza de cilantro
- Sal a gusto
- 1/2 cucharada de pique

UTENSILIOS

- 1 olla mediana
- 1 cuchillo
- 1 tabla de cortar
- 1 procesador de alimentos
- 1 rallador
- 1 bowl
- 1 exprimidor de limón (opcional)
- 1 bowl para mezclar preparación
- 1 cuchara de madera
- 1 envase para guardar la preparación

SUSTITUCIONES:

Para vegetarianos/ veganos eliminar longaniza

PROCEDIMIENTO

Para el sofrito

- Mezclar una cebolla mediana, con una cabeza de ajo, un cubanelle, cinco unidades ajíes dulces, cinco hojas de recaó y 1/4 taza de cilantro.
- En otra olla añadir el aceite de coco y cocinar el sofrito unos 3-4 minutos a fuego bajo. Añadir la longaniza ya picada. Cocinar 2-3 minutos.
- Agregar el tomate rallado, pimentón y laurel. Cocinar otros 2-3 minutos.
- Agregamos los gandules junto a 10 tazas de agua, sal a gusto. Una vez comience a hervir, añadir el arroz y los guineos verdes previamente pelados y cortados en ruedas.
- Llevar a hervir nuevamente y cocinar hasta que los gandules y guineo ablanden. Rectificar la sal.

Para el acompañante – Ensalada de fruta verde

- Pelar el mango o papaya verde y cortar en cubos o láminas.
- Añadir el limón, sal a gusto, aceite de oliva y pique.
- Mezclar. Servir y añadir el cilantro.

Ajijimójili (incluido en caja de evento)

- Colocar en un procesador de alimentos la cebolla pelada y cortada en cubos, los pimientos cubanelle, dulces y jalapeños sin sus semillas, cilantro y la cabeza de ajo pelada. Triturar.
- En un sartén a fuego medio, agregar el aceite de oliva junto al comino, orégano, pimentón, pimienta molida y sal. Cocinar unos 15-20 segundos. Añadir la mezcla de cebolla, pimientos, cilantro y ajo. Sofreír a fuego medio unos 5-7 minutos. Apagar el fuego y agregar el vinagre de jerez. Mezclar.
- En este caso, cocinamos la preparación para conservarla el mayor tiempo posible.
- Originalmente la preparación es en crudo y completamente triturada en mortero.