



[cocina lab.]

*The Peruvian Cooking School*

# ARROZ TAPADO Y SALSA PICANTE

RODRIGO FERNANDINI

---

RECETARIO



# Arroz tapado y salsa picante

## Ingredientes

02 porciones

- 400gr de arroz de grano largo
- 7 und diente de ajo
- 500gr de carne molida
- 1und de cebolla morada
- 1und de cebolla blanca
- 1und de zanahoria
- 1 und pimiento
- 40gr de guisantes verdes
- 50gr maíz (opcional)
- 1und de tomate roma
- 1und de pimiento caribeño o ají amarillo
- 1und de plátano maduro
- 2und de Huevos
- 200 ml de aceite de aguacate / aceite vegetal
- 1 und Limón
- 10gr de tomillo (fresco o seco)
- 10gr de orégano (fresco o seco)
- 10gr de cilantro
- 100ml de vino tinto (opcional)
- 100 ml de caldo de ternera / agua
- 30gr de pasta Panka (opcional)
- Sal, pimienta negra, comino



# Arroz tapado y salsa picante

## Ingredientes

### Salsa picante:

- 50gr de cilantro
- 4und jalapeño o ají amarillo
- 1und de cebolla blanca
- 30gr de jengibre
- 3 und diente de ajo
- 1und de pimienta
- 50 ml de agua
- 40gr de vinagre
- sal, pimienta negra, comino, azúcar

02 porciones

### Herramientas de cocina:

Licuada, tabla de cortar, recipiente o bol, cuchara para probar, cuchillo de chef, olla para el arroz, toalla de papel, plato, sartenes, rejillas.

**COCINA LAB.**

2020