



## Platillo 'Hoppin' John'

<b><u>Ingredientes:</u></b> 1 cebolla grande 2 zanahorias 2 dientes de ajo 1 tallo de apio 1 cucharada de aceite de olivo 2 1/2 tazas de agua 1 1/2 cucharaditas de sal 1 hoja de laurel 2 cucharaditas de tomillo fresco 1 taza de arroz de grano largo 2 (15 onzas) latas de alubias, escurridas y enjuagadas 2 cucharadas de leche de coco	<b><u>Utensilios necesarios:</u></b> 1 olla grande con tapadera 1 cuchara grande 1 juego de tazas de medir secos 1 taza de medir líquidos 1 juego de cucharas de medir 1 cuchillo de chef 1 tablero para cortar 1 abrelatas
---	---

### **Pasos:**

1. Corten la cebolla, las zanahorias, y el apio en cúbitos, y piquen el ajo. Corten el apio en rodajas de 1/4 de pulgada de grueso. Pónganlos al lado.
2. En una olla grande, salteen las cebollas, zanahorias, ajo, y apio en aceite de oliva por 5 minutos sobre fuego lento hasta que el apio esté cocido pero firme.
3. Agreguen el agua, sal, hoja de laurel, y tomillo picado, y dejen que hierva.
4. Agreguen el arroz, alubias escurridas y enjuagadas, y leche de coco a la olla grande. Cocinen a fuego lento por 25 minutos más, o hasta que el arroz esté tierno y el agua se haya evaporado.
5. Remuevan la hoja de laurel antes de servir.