

Moros y Cristianos, Cuba. [Cena de Navidad Worldwide

Moros y Cristianos es un plato muy popular de la **cocina cubana**, y está compuesto de arroz con frijoles. Es una receta que se prepara en todo el Caribe y parte de Brasil, aunque también encontramos su versión en España, en la que los frijoles serían sustituidos por judías. Cabe señalar que los frijoles negros hacen alusión a los **moros** y el arroz blanco a los cristianos.

Ingredientes

250 g de frijoles negros ya hervidos
200 g de arroz largo
6 dientes de ajo
1 cebolla
250 g de tocino (panceta)
2 chorizos
3 cucharadas de aceite de oliva virgen
2 hojas de laurel
1 l de caldo de carne
2 plátanos
50 g de mantequilla
Sal y pimienta

Preparación de Moros y Cristianos

En una cazuela ponemos el aceite y freímos los ingredientes en el siguiente orden: ajo, cebolla, tocino y chorizo, todos cortados en trozos pequeños. Después, añadimos la sal, la pimienta y el laurel. Cuando esté jugosito lo apartamos y reservamos.

Enjuagamos bien el arroz y lo incorporamos al sofrito, añadimos el caldo y hervimos durante 12 minutos. A continuación, agregamos los frijoles y lo dejamos hacerse hasta que se consuma el caldo.

Para acompañar este delicioso plato freímos los plátanos cortados en rodajitas con la mantequilla. Es una opción muy exótica para nuestra internacional Cena de Navidad.

Si te gustan las recetas de Sudamérica, te recomendamos nuestra Carne mechada de Venezuela.