Receta tradicional de Arroz de Maíz: <https://vozdeguanacaste.com/recetas-guanacastecas-arroz-de-maiz/> [https://vozdeguanacaste.com/recetas-guanacastecas-arroz-de-maiz/https://vozdeguanacaste.com/recetas-guanacastecas-arroz-de-maiz/](https://vozdeguanacaste.com/recetas-guanacastecas-arroz-de-maiz/)

**Ingredientes:**

* 1 gallina grande
* 1 kilo de maíz cascado
* 1 rollo de culantro
* 1 chile
* 1 rama de apio
* Sazón completa
* 1 cabeza de ajo
* Achiote
* Caldo de gallina

**Preparación:**

1. Lave bien el maíz para quitarle la plumilla o cáscara “porque da mucha vergüenza que a la gente le salga una en la boca” dice Doña Fidelina.
2. Cocine la gallina con los olores hasta que esté suave y reserve aparte con el caldo.
3. Agregue en una olla el caldo de gallina, el achiote y el maíz cascado, y cocine a fuego medio durante una hora. Agregue agua constantemente para que no se seque.
4. Cinco minutos antes de apagar el fuego, agregue la gallina desmechada que cocinó antes, los olores picados y la sazón completa.
5. Cuando el arroz de maíz esté suave y cremoso se puede servir con un huevo duro y plátano cuadrado.

 Fuente: La Voz de Guanacaste